

Bienvenue

Toute l'équipe du restaurant *La Boussole* vous souhaite la bienvenue à la table du Chef Alain Crétaux.

Nous espérons vous offrir un moment gourmand et convivial.

Conformément à notre titre de maître restaurateur, notre carte est condensée afin de proposer des plats entièrement fait maison avec des produits frais, sélectionnés et de saison.

Nous privilégions les circuits courts et les produits locaux. De plus, dans notre démarche d'obtenir **l'Ecolabel Européen** nos équipes doivent respecter **notre charte d'achats responsables et celle de déontologie** pour la création de leurs cartes et dans leur travail au quotidien.

Notre restaurant est un peu comme un premier rang à l'opéra : tout le monde rêve d'une place face au spectacle ! Et si nos meilleures tables sont très convoitées, notre responsable, Loris Boucher, fait de son mieux pour que chaque client, quelle que soit sa table, profite d'un moment d'exception.

Nous apportons la même attention et bienveillance à chacun, et respectons l'ordre des réservations pour le placement. Merci de votre compréhension (et promis, chaque bouchée vaut le coup d'œil) !

Nous travaillons chaque jour auprès de nos équipes dans l'intention de vous faire vivre une expérience mémorable. Notre lieu est unique, nous vivons dans un environnement incroyable, il nous est essentiel que vous soyez accueilli avec beaucoup de bienveillance et de professionnalisme. Merci pour votre confiance et votre fidélité.

Eric & Valérie Boitte



Nos entrées

	Le Soufflé au Beaufort et sa glace au jambon de pays (<u>15 min de cuisson</u>) AOP Apremont (7.00€) AOC Gamay (7.00€)	13.00€
	L’Oeuf Parfait de la Ferme de Rossanaz et sa déclinaison de Topinambour, cacahuètes torréfiées (le chatelard 73), AOP Bourgogne (10.00€) AOP Viré-Clessé (14.00€)	14.00€
	La Truite Maturée dans notre cave Tartare aux agrumes, huile d'aneth, pickles de fenouil lacto fermenté, Garum AOC Sancerre (13.00€) AOP Bordeaux, blanc (10.00€)	16.00€
	La Tartelette Noix-Butternut Butternut en purée, pickles, lactofermentation, cuit au sirop de noix et noix caramélisées Allemagne, Mosel Riesling (11.00€) AOC Gevrey Chambertin (20.00€)	15.00€

Nos plats

	Le Filet de Merlu En ballotine, Betteraves en purée et rôties, boulgour de sarrasin AOP Sancerre (13.00€) Afrique du Sud, Wo Hemelen-aarde Valley, Walker Bay (15.00€)	29.00€
	Les Raviolis aux champignons Pâte fraîche maison, crème de champignons, marrons, pickles oignons, copeaux de parmesan AOC Viré Clessé (14.00€) IGT L'Angelo, Toscane, Rouge (11.00€)	25.00€
	Le Filet de Veau aux Algues Purée de carotte à l'anis, carotte rôtie, condiment algues AOP Pessac Léognan (16.00€) AOP Pic Saint Loup (13.00€)	32.00€
	La Déclinaison de Volaille de Rossanaz Risotto d'épeautre, purée de céleri, crème d'ail noir et condiment estragon AOC Gevrey Chambertin (20.00€) AOP Châteauneuf du Pape (18.00€)	32.00€

*Accord Mets & Vins

Nos Menus

Menu Dégustation 59.00€/pers

Notre Chef, Alan Crétaux, vous propose une parenthèse gourmande pour découvrir son travail en 4 services:

L’Oeuf bio Parfait 

Le Merlu 

Le Veau  

Le Fromage (en supplément 6.00€) 

Le Finger 

Notre chef ajuste soigneusement les quantités des plats pour que chaque bouchée de votre menu reste un plaisir du début à la fin.

Menu servi obligatoirement pour l'ensemble de la table

Prise de commande avant 13h30 & 20h30

Menu Boussole 49.00€/pers

Menu entrée + plat + dessert aux choix

Hors supplément:

Truite +2.00€

Veau, Volaille +3.00€



Menu des petits gastronomes

(jusqu'à 12 ans, hors boissons)

- La Pêche du jour ou Le Suprême de Volaille servi avec
Purée de pomme de terre et légumes du moment

17.00€

- Le Soufflé au Beaufort ou l'Assiette de saumon fumée
- La Pêche du jour ou Le Suprême de Volaille servi avec
Purée de pomme de Terre et légumes du moment
- Le Finger

20.00€

Menu du Marché

Les midis, hors week-end et jours fériés

3 plats	25.00€
2 plats	22.00€
Plat du jour	18.00€



Contient de l'Alcool/vin



Crustacés



Gluten



Milk



Nuts & Peanuts



Tous nos plats sont "fait maison" avec des produits frais

Maturation: Processus de vieillissement contrôlé du poisson,
de la viande pour développer goût et texture

Lactofermentation: méthode de conservation par fermentation lactique

Garum: condiment ancestral à base de poisson fermenté



Nos desserts & Cocktails digestifs



Le Strudel aux Pommes

12.00€



crumble, pâte de coing et Glace Fleur de bière



Calvados du Breuil 3.00€



Le Finger Chocolat caramel

13.00€

Biscuit amande, mousse et tuile

Amaretto 4.00€

La déclinaison agrumes

13.00€

Macarons, sorbet, gel, tuile, zeste.

La Pulpeuse, liqueur de citron 3.00€



Le Mont Blanc

12.00€

Meringue, sorbet myrtille-griotte, mousse de marron

Chambord, liqueur de mûre 3.00€



Les Fromages

10.00€

La traditionnelle assiette de fromages locaux

Infusion frappée miel gingembre +3.00



Contient de l'Alcool/vin



Crustacés



Gluten



Milk



Nuts & Peanuts

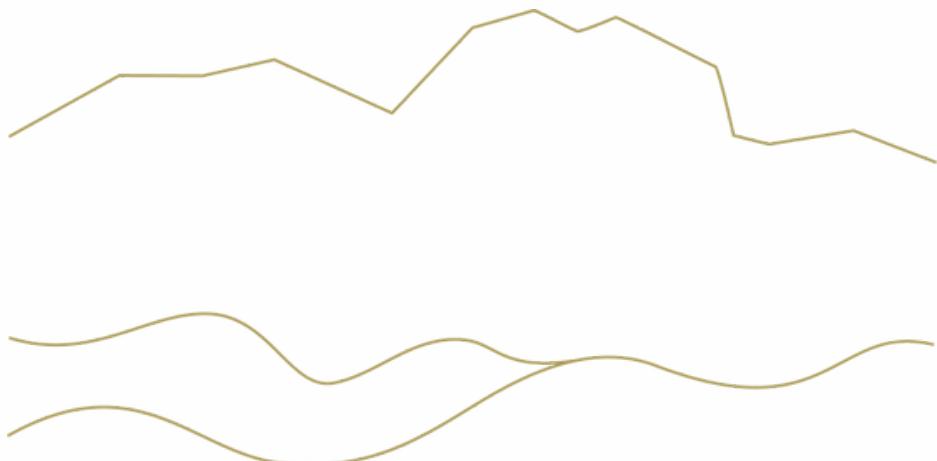


Tous nos plats sont "fait maison" avec des produits frais

Maturation: Processus de vieillissement contrôlé du poisson, de la viande pour développer goût et texture

Lactofermentation: méthode de conservation par fermentation lactique

Garum: condiment ancestral à base de poisson fermenté



Responsabilité



Clients du Beauregard ou de l'un de nos restaurants, vous devenez partie intégrante de notre communauté et de notre environnement. Nous vous invitons à adopter les principes suivants pour préserver la beauté et l'authenticité de notre région.

Respect de la nature

- préserver les espaces naturels
- Gérez vos déchets (points de collectes à votre disposition)

Respect de l'histoire et de la culture

- Patrimoine Local
- Traditions

Mobilité Douce

- Transports écologiques
- Stationnement dans les espaces dédiés, respect des piétons & des cyclistes

Voyage Responsable

- Consommer local
- Suivre les consignes d'économie d'énergies

Respect des locaux

- Civisme
- Engagement

En adoptant ces principes, vous contribuez à la préservation de notre environnement et au bien-être de notre communauté. Nous vous remercions de votre engagement et vous souhaitons un agréable moment à nos côtés.

Loyalty



Vous êtes membres The Originals Club?

Consommez vos avantages cumulés dans tous les hôtels de notre coopérative The Originals Hotels, au bar, au restaurant ou pour régler tous les services de l'hôtel.

1 nuit dans notre hôtel, The Originals Relais = 4000 points