

Bienvenue

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

Nous espérons vous offrir un moment gourmand et convivial.

Conformément à notre titre de maître restaurateur, notre carte est volontairement restreinte afin de vous proposer des plats entièrement faits maison, élaborés à partir de produits frais, sélectionnés et de saison.

Nous privilégions les circuits courts et les produits locaux.

Dans le cadre de notre démarche pour l'obtention de l'**Ecolabel Européen**, nos équipes s'engagent à respecter notre **charte d'achats responsables** ainsi que notre **charte de déontologie**, tant dans la création de leurs cartes que dans leur travail au quotidien.

Chaque jour, nous travaillons avec nos équipes dans l'intention de vous faire vivre une expérience mémorable.

Notre restaurant est un peu comme un premier rang à l'opéra : tout le monde rêve d'une place face au spectacle. Si certaines tables sont particulièrement convoitées, nos responsables, Loris et Clémence, mettent tout en œuvre pour que chaque client, quelle que soit sa table, profite d'un moment d'exception.

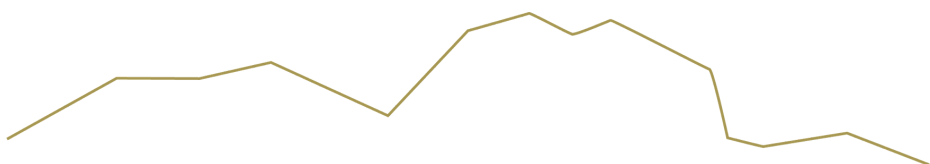
Notre lieu est unique et nous avons la chance d'évoluer dans un environnement exceptionnel ; il nous tient particulièrement à cœur de vous accueillir avec bienveillance et professionnalisme.

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

Eric & Valérie Boitte



Beauregard



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 (+ 6.00€)

L'Espuma chocolat

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 au choix

Hors suppléments:

Truite +2.00€

Veau, Cochon +3.00€

Tarte aux Myrtilles +3.00€

Menu des petits gastronomes

(jusqu'à 12 ans, hors boissons)

-La pêche du jour ou le suprême de Volaille servi avec

17.00€

Purée de pomme de terre et légumes du moment

-L'espuma Chocolat

-Le Pâté croûte ou l'assiette de Saumon fumé

20.00€

-La Pêche du jour ou le suprême de Volaille servi avec

Purée de pomme de terre et légumes du moment

-L'espuma Chocolat

Menu du Marché

Les midis, hors week-end et jours fériés

3 plats

25.00€

2 plats

22.00€

Plat du jour

19.00€



Beauregard

Tous nos plats sont "faits maison" avec des produits frais et passion



Nos entrées

- **Le Pâté croûte maison au Canard**16.00€
- Figue, légumes lactofermentés
Riesling, Allemagne (11.00€)
AOP Saint-Emilion Grand Cru (13.00€)
- **L'Oeuf parfait de Rossanaz (73)**14.00€
- Déclinaison de Topinambours, Cacahuètes
- AOP Bourgogne rouge(10.00€)
AOP Viré-Clessé (14.00€)
- **La Truite maturée, pisciculture Morel (74)**16.00€
- Tartare aux agrumes, œufs de Truite
Fenouil lactofermenté, Garum, huile d'Aneth
AOC Sancerre (13.00€)
AOP Bordeaux, blanc (10.00€)
- **La Raviole aux Poireaux**15.00€
- Échalottes, Écume Noisette, Parmesan
AOC Pouilly-Fuissé 1^{er} Cru (17.00€)
AOC Gamay de Savoie (7.00€)

Nos plats

- **Le Filet de Merlu**29.00€
- Beurre blanc, Betteraves
Sarrasin, huile végétale
AOP Sancerre (13.00€)
Afrique du Sud, Walker Bay (15.00€)
- **Les Gnocchis au Butternut**25.00€
- Feta, Coriandre, pignons de Pin
Pickles d'Oignons, jus corsé de légumes
AOC Viré-Clessé (14.00€)
IGT L'Angelo, Toscane (11.00€)
- **Le Filet de Veau aux Morilles**34.00€
- Purée de Carotte à l'Anis, Carotte rôtie
Mousseline de Pommes de terre
AOP Pessac-Léognan (16.00€)
AOP Pic-Saint-Loup (13.00€)
- **Le Cochon de Rossanaz (73)**32.00€
- Purée de Panais, Polenta
Epinards, pesto de Roquette, jus corsé
AOC Gevrey-Chambertin (20.00€)
AOP Châteauneuf-du-Pape (blanc) (18.00€)

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



La Poire farcie

13.00€



Pâte d'Amande, Sablé diamant



Réduction Amande-Aneth

Eau de vie de Poire Willams (8.00€)



L'espuma Chocolat

13.00€



Spongecake Matcha, Noisettes caramélisées



Glace Vanille-Tonka, coulis Caramel Beurre salé

Bacardi Ocho 8 years (10.00€)



La tarte sablée aux Myrtilles

16.00€



Flambée à l'alcool de Pays



Glace Crème double



La brioche aux trois Pommes

14.00€



Pommes compotées au Timut, jus rôti et julienne

Glace à la Brioche

Calvados du Pays d'Auge (8.00€)



Les Fromages

12.00€

La traditionnelle assiette de Fromages locaux

Liqueur d'Abricot du Roussillon (8.00€)



Beauregard

Tous nos plats sont "faits maison" avec des produits frais et passion



Lactose



Fruits à Coque



Gluten



Alcool

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



Beauregard

Tous nos plats sont "faits maison" avec des produits frais et passion

