

# 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.

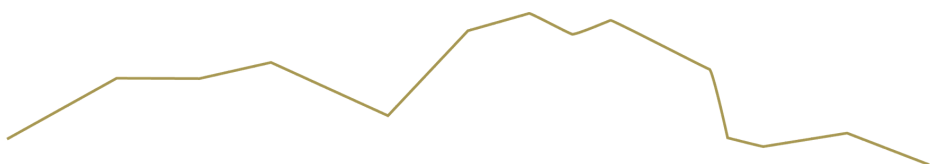
Notre lieu est unique et nous avons la chance d'évoluer dans un environnement exceptionnel ; il nous tient particulièrement à cœur de vous accueillir avec bienveillance et professionnalisme.

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

## BALADE SAUVAGE 65€\*

L'Œuf  
L'Omble  
La Cannette  
La Pavlova

## TERROIR VIVANT 58€

La Truite  
Le Bœuf  
Le Cheesecake

## BOUSSOLE 49€

La Raviole  
La Canette  
Le Palet Breton

## JARDIN DE SAISON 45€

L'Œuf  
Le Tofu  
L'Entremet

*\*Menu servi obligatoirement pour l'ensemble de la table, sous réserve de disponibilité*

*Supplément Fromages +7€*



## MARCHÉ 27€

*(Midi hors week-end et jour férié)*

Entrée du jour  
Plat du jour  
Dessert du jour

## PETIT GASTRONOME 17€

*(Jusqu'à 12 ans)*

Volaille ou Poisson  
L'Entremet Gourmand



# Beauregard

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



Prix nets TTC en euros, service compris

## Nos entrées

### **Le Jambon Ibérique** 21

Burrata crémeuse, Pêche, Verveine

*Pic Saint-Loup (12€)*

### **L'Œuf frit de Rossanaz** 14

Crème de Poivrons, Féta, Tomates séchées

*Sancerre (12€)*

### **La Truite de Morel confite** 18

Garum de Koji, Kiwi, Sésame, Wasabi

*Chablis (11€)*

### **La Raviole ouverte** 15

Ricotta, Radis, Fèves, Menthe

*Jour Fruit, Faugère (9€)*

## Nos plats

### **Le Tofu grillé** 25

Risotto de Freekeh, Maïs, Ail noir, Shiitake

*Hautes-Côtes de Beaune (13€)*

### **La Canette de Miéral** 29

Patate Douce violette, Aubergines, Dattes

Jus de Viande à l'Orange

*Cornas (17€)*

### **L'Omble Chevalier grillé** 32

Millet, Petits Pois, jus Carotte Gingembre

*Pouilly-Fuissé 1<sup>er</sup> Cru (17€)*

### **Le Filet de Bœuf sauce Béarnaise** 35

Pommes de Terre, Courgettes, Basilic

*Saint-Emilion Grand Cru (13€)*

**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



Poisson



Lactose



Fruits à Coque



Gluten



Céleri

## Nos desserts

### **Le Palet Breton** 13

Abricot, Miel

Glace au Romarin

*Liqueur d'Abricot, Domaine Roulot (12€)*

### **La Pavlova Matcha** 15

Fraises, Citron, Limonade

Glace Fraise Génépi

*Génépi des Aravis (9€)*

### **L'Entremet gourmand** 13

Chocolat au lait, Cacahuètes, Passion

*Amaretto (9€)*

### **Le Cheesecake au Yuzu** 15

Citron vert, Riz soufflé

Glace au Sésame noir

*Verveine des Aravis (9€)*

### **Les Fromages** 12

L'assiette de Fromages locaux



# Beauregard

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

# 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

