

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

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



Nos Menus

BALADE SAUVAGE 65€*

Tataki de Bœuf
-
Cabillaud
-
Volaille
-
Pomme Beurre noisette

TERROIR VIVANT 58€

Ceviche de Truite
-
Agneau
ou
Cabillaud
-
Chocolat Champignon

BOUSSOLE 49€

Œuf Meurette
-
Volaille
-
Café Châtaigne

JARDIN DE SAISON 45€

Rillettes Végétales
-
Tagliatelles
-
Poire Gingembre

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

Supplément Fromages +7€



MENU DU MARCHÉ 27€

(Midi hors week-ends, jours fériés et vacances scolaires)

Entrée du jour
Plat du jour
Dessert du jour

PETIT GASTRONOME 17€

(Jusqu'à 12 ans)

Volaille ou Poisson
Dessert enfant



Beauregard

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



*Nos menus ont été élaborés avec soin afin d'offrir une dégustation harmonieuse ;
Nous ne proposons pas de modification des plats qui les composent.*

Prix nets TTC en euros, service compris

Nos entrées

Le Tataki de Bœuf au Miso 21

Betteraves, Citron caviar, Coriandre
Vinaigrette de Prune lactofermentée et Miso
Mosel Riesling Troken, Axel Pauly (10cl/11€)

Le Ceviche de Truite maturée 19

Leche del Tigre Yuzu Pamplermousse et Panais
Shizo, Œuf de truite, et purée de Panais à la Vanille
Pessac Léognan, Château Carbonnieux (10cl/16€)

L'Œuf Meurette de Rossanaz 17

Lardons, Oignons, Shiitakes
Hautes-Côtes de Beaune, Roux (12.5cl/13€)

La Rillettes Végétale 15

Carottes crues, pickles, purée et lactofermentées
Pain perdu aux herbes, jus de Cresson
Sancerre, Sautereau (12.5cl/12€)

Nos plats

Les Tagliatelles maison 25

Œuf mollet safrané, Butternut, Noisettes torréfiées
Parmesan, Tofu fermenté et jus végétal
DOC Etna, Tenute Dei Ciclopi (12.5/13€)

La Volaille aux Cèpes 29

Chou-fleur, Pomme Pont-neuf, Chips d'Ail
Mayonnaise Persil et sauce suprême Xérès et Cèpes
Gevrey-Chambertin, Goichot (10cl/17€)

La ballotine de Cabillaud farce Mousseline 31

Risotto de Petit-Epautre à la Bisque de Homard
Coques, Fenouil, Salicorne, sabayon Fumet citronné
Châteauneuf-du-Pape, Alain Jaume (10cl/18€)

L'Agneau en trois façons 35

Epaule confite, Gigot en croûte d'Estragon
Côte grillée, Céléri, Pomme, Polenta
Cornas, Colombo (10cl/17€)

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

Liste des Allergènes sur demande

Prix nets TTC en euros, service compris

Nos desserts

La Poire Gingembre au Miel fermenté 13

Biscuit Madeleine, Sorbet Poire Gingembre
Siphon de bavaroise Poire et Gingembre confit
Liqueur de Poire de la distillerie des Aravis (4cl/11€)

L'accord Chocolat-Champignon 16

Crumble, Praliné au Cèpes, Siphon Chocolat
Crème glacée aux Cèpes et condiment vinaigré
Sake Akashi-tai (4cl/9€)

La Pomme Beurre noisette 15

Feuilletage, Brunoise confite au cidre, Koso
Crème glacée Beurre noisette, gel au Cidre
Jus de Pommes rôties tranché
Calvados du Pays d'Auge (8€)

La gourmandise Café Châtaigne 14

Gavotte, Châtaigne confite, Espuma et crémeux
Café, Pâte de Marron au café, Praliné au café
Liqueur Meukow Xpresso (9€)

Les Fromages 12

L'assiette de Fromages locaux



Beauregard

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

Liste des Allergènes sur demande

Prix nets TTC en euros, service compris

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'hôtels.

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

