

Carte Demi-pension

Entrées froides

Foie gras de canard au naturel, pulpe de raisin noir moutarde de Brive

Dos de saumon fumé, crème de raifort

Carpaccio de Saint-Jacques, endive croquante aux agrumes

Compression de légumes d'hiver, crémeux citron

Salade Strato, artichaut, Beaufort, Crozet frit, betterave

Cœur de poireau tiédi, vinaigrette, jaune de laitue, truffe noire

Entrées chaudes / Hot Starters

Velouté du jour, croutons dorés, Beaufort

Consommé de bœuf, champignon asiatique, bœuf cru

Purée de pomme de terre, jaune confit, râpé de truffe noire (supp 15 euros)

Pâtes

Spaghetti à la Bolognaise

Spaghetti au Gorgonzola

Spaghetti à la Carbonara

Risotto Carnaroli, truffe noire (supp 15 euros)

La Mer

Noix de Saint-Jacques dorées au sautoir, gratin de blette au Beaufort

Turbot, purée de pomme et céleri truffé

Cabillaud de pleine mer, embeurré de chou au lard

Filet de loup, huile de pistache, épinards juste tombés

Omble chevalier, doub beurre, oignon frit

La Terre

Burger Strato, bœuf, confiture d'oignons, Beaufort, frites

Suprême de volaille fermière, panais, truffe noire

Epaule d'agneau confite servie pour 2, carotte au safran, compotée d'oignon

Parmentier de queue de bœuf

Le cochon en Bourguignon, pleurotes en persillade

Entrecôte « Black Angus », frites maison



BAUMANIÈRE

1850

Les Fromages

Kyrielle de fromages affinés par Bernard MURE RAVAUD, maître Fromager

Les Desserts

Tarte à la vanille de Madagascar, caramel et noix de Pécan

Millefeuille tradition Baumanière, crème glacée vanille

Sablé au chocolat mi-cuit, glace noisette

Carpaccio d'ananas, vierge au piment d'Espelette

Ile flottante au citron vert, gelée exotique

T.V.A. 10 %, service compris