



# M

des Avenières



## NOS ENTRÉES OUR STARTERS

Terrine de Foie Gras, 25€  
Déclinaison de Poire,  
Salade Frisée et Noix  
*Terrine of Foie Gras,  
Pear Variation,  
Chicory Salad and Walnut*

Carpaccio de Saint Jacques, 24€  
Vanille et Pommes Granny  
*Scallops Carpaccio,  
Vanilla and Green Apple*

Ravioli de Chèvre, 20€  
Vierge Tiède aux Olives  
*Goat Cheese Ravioli,  
Warm Sauce Vierge with Olives*

Œuf Mollet Frit en Kadaïf, 19€  
Crème d'Asperges Blanches  
*Fried Soft Boiled Egg in Kadaïf,  
Asparagus cream*

## NOS POISSONS OUR FISHES

Filet de Truite Meunière, 36€  
Sauce Petits Pois et Persil  
*Fillet of Trout,  
Green Pea and Parsley Sauce*

Pavé de Merlu Poché au Lait, 35€  
Poireau Rôti et Nori,  
Sauce Crémant  
*Fillet of Hake Fish Poached in Milk,  
Roasted Leek,  
Crémant Sauce*

## NOS VIANDES OUR MEATS

Croustillant D'Epaule d'Agneau 39€  
Confite et Noisette,  
Navets Braisés  
*Crunchy Braised Lamb,  
Candied and Hazelnut,  
Braised Turnip*

Entrecôte de Veau 38€  
en Croûte de Pistache,  
Artichaut Frit  
*Entrecôte of Veal,  
en Croûte of Pistachio,  
Fried Artichoke*

## CÔTÉ VÉGÉ VEGETERIANS

Gratin de Céleri et Champignons, 22€  
à la Raclette Fumée  
*Gratin of Celery and Mushrooms,  
with Smoked Raclette Cheese*

## NOS GARNITURES OUR GARNISH

Purée de Pommes de Terre Maison 8€  
*Homemade Potatoes Purée*

Gratin de Crozets aux Chanterelles 8€  
et Beaufort  
*Gratin of Chanterelles Crozets  
and Beaufort*

Cocotte de Légumes  
des Jardins de l'Abergement  
*Casserole of Vegetables from  
"Les Jardins de l'Abergement"*

## NOS FROMAGES OUR CHEESES

Sélection de 4 fromages locaux 13€  
*Selection of 4 Local Cheeses*

## NOTRE FAISSELLE OUR SOFT CHEESE

Faisselle de Fromage Blanc,  
au Miel du Pays de Cruseilles 8€  
*Faisselle of Soft White Cheese,  
With Honey from Cruseilles*

# LES MENUS

## LE CHÂTEAU

Au choix du Chef  
49€

Entrée  
*Starter*

Plat et Garniture  
*Main Course and Garnish*

Dessert  
*Dessert*



## NOS DESSERTS OUR DESSERTS

Crèmeux Cardamome,  
Whisky et Chocolat,  
Sorbet Persil 14€

*Cardamom Mousse,  
Whisky and Chocolate,  
Parsley Sorbet*

Baba à la Piña Colada,  
Piña Colada Baba 13€

Croustillant Millefeuille Vanille  
au Noix de Pécan 13€  
*Crispy Millefeuille,  
with Pecan Nuts*

Biscuit Banane et son Crumble,  
Sorbet Passion au Champagne 13€  
*Banana Biscuit and Crumble,  
Champagne Passion Fruit Sorbet*

## LES ENFANTS

25€

Suprême de Volaille,  
Comme un Cordon bleu  
Sauce Tomate Crémée,  
Garniture au Choix

*Chicken Breast ,  
Like a Cordon Bleu  
Creamy Tomato Sauce,  
Your Choice of Garnish*

Mousse au Chocolat  
OU

Fromage Blanc et Coulis Fruit  
*Chocolate Mousse*  
OR

*Soft White Cheese, Fruit Coulis*