

# Hôtel Restaurant Reygrobellet

199, route des Carpates - 01130 Saint-Germain-de-Joux  
Tél. : +33 (0)4 50 59 81 13

*La fraîcheur et la diversité de nos produits peuvent nous amener à ne pas vous servir certains plats. - Merci de votre compréhension.*

Cuisine entièrement « faite maison »



## La Carte

### Entrées

- Petite salade Périgourdine au foie gras et magret de canard fumé 20.00 €
- Salade de Homard aux légumes de saison à l'huile d'olive 29.00 €
- Mi-cuit de foie gras, au piment d'Espelette 22.00 €
- Filet de truite de la pisciculture Petit façon Gravlax, crème fouettée au Yuzu 20.00€
- Gambas en tempura salades mélangées sauce tartare 22.00€

### Poissons et Crustacés

- Noix de Saint Jacques saisies à la plancha Quinoa sauce Nantaise 29.00€
- Quenelle de brochet sauce Nantua 18.00€
- Fricassée de homard et noix de St Jacques aux deux sauces 32.00€
- Filet de soles meunière et légumes de saison 30.00€

### Viandes, Volailles, Abats

- Origine : France, UE
- Tournedos de Bœuf grillé 26.00€
- Tournedos de Bœuf poêlé à la crème aux morilles 33.00€
- Tournedos de Bœuf au poivre Gris 27.00€
- Feuilleté à la crème aux Morilles 28.00€
- Carré d'agneau rôti et son jus paillason de pomme de terre 28.00€

### Nos Fromages

- Plateau de Fromages affinés 9.00€
- Fromage blanc à la crème 6.00 €

### Nos Gourmandises 9.00€

- Fraises Melba revisitées
- Bombe Alaska
- Pavlova aux fruits rouges
- Tarte aux abricots crémeux vanille glace abricot

### Café gourmand 11.00€

## Les Menus

### Formule menu

25 euro

*Sauf Samedi soir, Dimanche et jours Fériés.*

Amuse-bouche

\* \* \* \*

Magret de canard rôti aux pêches sauce Bigarade

ou

Quenelle de brochet bisque de crustacés

\* \* \*

Fraises Melba revisitées

ou

Bombe Alaska

ou

Faisselle à la crème et coulis.

---

### Menu Logis



35 euro

Amuse-bouche

\* \* \* \*

Tartare de truite rose au citron vert blinis d'œufs de truite

ou

Timbale de volaille en gelée aux petits légumes

\* \* \* \*

Magret de canard rôti aux pêches sauce Bigarade

ou

Quenelle de brochet bisque de crustacé

\* \* \* \*

Fraises Melba revisitées

ou

Bombe Alaska

---

### Menu Saveur

46 euro

Amuse-bouche

\* \* \* \*

Foie gras de canard au piment d'Espelette

ou

Gambas en tempura salade mélangées sauce tartare

\* \* \* \*

Filet de dorade royale grillé légumes du moment

ou

Carré d'agneau rôti et son jus paillasson de pomme de terre

\* \* \* \*

Fromages affinés ou Blanc

\* \* \* \*

Pavlova aux fruits rouges

ou

Tarte aux abricots crémeux vanille glace abricot

-----

## **Menu Gourmand**

*65 euro*

*Menu servi pour l'ensemble des convives de la table*

Amuse-bouche

\* \* \*

Petite salade de homard canadien rôti à la plancha et sa vinaigrette à l'huile d'olive de Provence

\* \* \*

Pavé de filet de bœuf poêlé à la crème aux morilles

\*\*\*

Fromages Frais ou Affinés

\* \* \*

Tarte chaude aux pommes.

-----

## **Menu Enfant**

*13,5 euro*

*(jusqu'à 12 ans)*

Salade composée

\* \* \*

Blanc de volaille à la crème

\* \* \*

Une glace

Juillet 2019