



Bienvenue aux Quatre Saisons



NOTRE CARTE

Entrées

 <i>Le Poireau</i>  	14,50 €
Rosace de poireaux confits, vinaigrette échalote, mimosa d'œuf, sorbet aux herbes, rouleau de crudités croquantes et sauce aigre-douce.	
<i>Chou-fleur et truite</i> 	15,50 €
Royale de chou-fleur, taboulé, filet de truite confite basse température, glaçage du Barry, pickles acidulés.	
<i>Escargots gourmands déclinés</i>  	15,50 €
Ravioles d'escargots persillés, purée de céleri fumé, jus de viande, escargots en gelée et cromesquis.	
<i>Grenouilles persillées</i>  	15,00 €
Cuisses de grenouilles, déclinaison de persillades, chips de pain assaisonnées au beurre de cuisson	

Plats

<i>Le Sandre rôti</i>  	29,50 €
Boudin blanc de sandre, gourmandises d'oignons colorés, maïs grillé, émulsion beurre noisette.	
<i>La volaille de Saint-Béron</i>  	28,00 €
Ballotine farcie aux champignons, cuisse confite, purée et légumes blancs d'hiver rôtis, sauce Albufera.	
<i>Le Veau de St Alban de Montbel</i>   	32,50 €
Rôti de veau, jus de viande corsé, déclinaison de légumes de saison (courge, butternut, carottes), petit pot au feu de veau.	
<i>Le Cochon de St Alban de Montbel</i>   	29,00 €
Poitrine confite, boudin noir rôti, jambon braisé et joues de porc mijotées, lentilles, matignon de légumes, purée pois cassés, crème montée de moutarde à l'ancienne.	
 <i>Le plat végétal du Chef</i> 	22,00 €
Jardinière de légumes, copeaux, pickles, émulsion barigoule et trio de purées.	

Desserts

<i>Le Chocolat</i>    	12,00 €
Mousse chocolat, croustillant praliné, tuile cacao, siphon persil	
<i>Pomme cidre</i>  	12,00 €
Tube croustillant, pomme caramélisée, crémeux pomme cidre, émulsion Manzana et sorbet pomme	
<i>La châtaigne</i>   	12,50 €
Coque chocolat blanc, fouetté mascarpone à la châtaigne, brisures de marrons glacés et glace rhum	

Fromages

Sélection de fromages locaux selon arrivage de la Cooperative laitière d'Ayn - Dullin	8,00 €
---	--------

Coupes de Glaces

1 BOULE	3,50 €
2 BOULES	6,00 €
3 BOULES	8,00 €
SUPPLÉMENT CHANTILLY	1,50 €
SUPPLÉMENT CHOCOLAT	1,50 €

Sélection de glaces de l'artisan glacier
La Turbine à Saveurs

Vanille de Madagascar, Chartreuse verte,
fruits rouges, citron jaune, chocolat, fraise, café

*Nous privilégions les circuits
courts pour nos produits*

 *Option végétarienne*

 gluten  fruit à coque  lait  arachides  moutarde  œuf

*Pensez à nous signaler vos allergies et intolérances
Nos légumes sont majoritairement bio et frais*



NOS MENUS

Menu Déjeuner

En semaine du mercredi au vendredi midi uniquement

Menu Marmite Soupe et mijoté de viande ou poisson (selon le marché)	18,00 €
Menu gourmet Entrée + plat + dessert	28,00 €
Entrée + plat	22,00 €
Plat + dessert	22,00 €
Plat	18,00 €

Menu enfant

(Jusqu'à 10 ans)

Aiguillettes et boulettes de poulet panées aux grains accompagnées de purée faite maison.

Boule de glace au choix

Menu bébé

(Jusqu'à 2 ans)

Poisson blanc et purée de légumes en selon la saison



Les Quatre Saisons
Chef Antonio Gerard Quintanilla

Menu Découverte

Trois temps

48,00 €

Amuse-bouche



Le Poireau

Rosace de poireaux confits, vinaigrette échalote, mimosa d'œuf, sorbet aux herbes, rouleau de crudités croquantes et sauce aigre-douce.

Le Cochon de St Alban de Montbel

Poitrine confite, boudin noir rôti, jambon braisé et joues de porc mijotées, lentilles, matignon de légumes, purée pois cassés, crème montée de moutarde à l'ancienne.

ou

Le Sandre rôti

Boudin blanc de sandre, gourmandises d'oignons colorés, maïs grillé, émulsion beurre noisette.

La châtaigne

Coque chocolat blanc, fouetté mascarpone à la châtaigne, brisures de marrons glacés et glace rhum.

ou

Sélection de fromages locaux selon arrivage de la Cooperative laitière d'Ayn - Dullin

Mignardises

Accords mets & vin

Dégustez notre sélection de vin, élaborée en partenariat avec la Cave du Lac de St Alban de Montbel en accord avec nos plats

Accords en 2 temps Formule de 2 verres de 8 cl	14,00 €
Accords en 3 temps Formule de 3 verres de 8 cl	19,00 €
Accords en 4 temps Formule de 4 verres de 8 cl	23,00 €

Menu Dégustation

Cinq temps

68,00 €

Afin de garantir une expérience harmonieuse et un service fluide, notre Chef recommande de choisir un menu unique pour l'ensemble des convives d'une même table.

Notre chef aura le plaisir de vous composer selon le marché du jour, l'amuse-bouche et les mignardises.

Amuse-bouche



Le Poireau

Rosace de poireaux confits, vinaigrette échalote, mimosa d'œuf, sorbet aux herbes, rouleau de crudités croquantes et sauce aigre-douce.

Grenouilles persillées

Cuisses de grenouilles, déclinaison de persillades, chips de pain assaisonnées au beurre de cuisson.

ou

Escargots gourmands déclinés

Ravioles d'escargots persillés, purée de céleri fumé, jus de viande, escargots en gelée et cromesquis.

Le Sandre rôti

Boudin blanc de sandre, gourmandises d'oignons colorés, maïs grillé, émulsion beurre noisette.

Le Cochon de St Alban de Montbel

Poitrine confite, boudin noir rôti, jambon braisé et joues de porc mijotées, lentilles, matignon de légumes, purée pois cassés, crème montée de moutarde à l'ancienne.

ou

Le Veau de St Alban de Montbel

Rôti de veau, jus de viande corsé, déclinaison de légumes de saison (courge, butternut, carottes), petit pot au feu de veau.

Pomme cidre

Tube croustillant, pomme caramélisée, crémeux pomme cidre, émulsion Manzana et sorbet pomme.

Mignardises