



Bienvenue aux Quatre Saisons

*Nous vous invitons à vivre une expérience gastronomique unique,
où chaque détail est pensé pour sublimer votre repas.*

*Laissez-vous guider par notre Chef et son équipe à travers des menus inspirés,
conçus avec des produits frais, locaux et de saison,
magnifiés par leur passion et leur savoir-faire.*

*Afin de garantir une expérience harmonieuse et un service fluide,
nous vous recommandons de choisir un menu unique
pour l'ensemble des convives d'une même table.*

*Pensez également à nous signaler vos allergies et intolérance alimentaire,
afin que nous puissions adapter nos préparations à vos besoins spécifiques.*

*Avec passion et créativité, notre Chef aura le plaisir de composer
pour vous l'amuse-bouche et les mignardises selon le marché du jour.*

Nous vous souhaitons un moment d'exception dans notre maison.

Chef Antonio Gerard Quintanilla



NOTRE CARTE

ENTRÉES

-  *Le Tomate estivale* 14,50 €
Tomates travaillées de différentes façons, farcie d'un fromage de brebis de Dullin, bouillon frais, carpaccio, vinaigre et sorbet gaspacho.
-  *L'Artichaud Gourmand* 15,50 €
Artichaut poivrade farci façon paysanne, accompagné d'un siphon gourmand. Rosace d'artichaut, émulsion d'artichaut grillé parfumée à la citronnelle.
-  *Le Tartare de bœuf & huitre pomme* 17,00 €
Tartare de bœuf accompagné d'huitre ouverte à la minute, assaisonnement pomme.

PLATS

- L'Omble Chevalier* 31,00 €
Filet Omble chevalier confit, caviar d'aubergine, accompagnés d'un tian d'aubergine et oignons grillés, servis dans son bouillon.
-  *Le Sandre nacré* 29,00 €
Filet de sandre rôti, sauce vierge de tomates, sabayon acidulé, accompagnés de différentes courgettes grillées.
- Le Veau de St Alban de Montbel* 31,00 €
Ballotine de veau rôti, jus de viande corsé, raviole de veau servie dans un bouillon pot au feu.
- Le Ris de Veau* 33,00 €
Noix de ris de veau rôti puis caramélisé au jus de viande, tartelette de petits pois carottes
-  *La Volaille de St Béron* 28,00 €
Volaille cuite à basse température, sauce Albufera, accompagnées de pleurotes locaux et champignon du moment, petites pommes de terre nouvelles.
-  *Le plat végétal du Chef* 24,00 €
Jardinières de légumes, copeaux, pickles, émulsion barigoule et trio de purées.

DESSERTS

-  *Le Chocolat noisette* 12,50 €
Duo de chocolat noir et chocolat noisette glacé au café et tuiles croustillantes chocolat.
-  *L'Abricot thé jasmin* 12,50 €
Tuile crouillante, abricot rôti, crème diplomate à la vanille, sauce et sorbet abricot-thé jasmin.
-  *La Fraise verveine* 12,00 €
Émulsion vanille, brunoise de fraises, crème diplomate verveine, sorbet fraise-verveine.

Pensez à nous signaler vos allergies et intolérances





NOS MENUS

*Laissez-vous guider par notre Chef et son équipe
à travers des menus inspirés, conçus avec des produits frais, locaux et de saison,
sublimés par leur passion et leur savoir-faire.*

MENU DÉCOUVERTE

Trois temps

48,00 €

Amuse-bouche

Le Tomate estivale

Tomates travaillées de différentes façons,
farci d'un fromage de brebis de Dullin,
bouillon frais, carpaccio, vinaigre et sorbet gaspacho.

La Volaille de St Béron

Volaille cuite à basse température ,sauce Albufera,
accompagnées de pleurotes locaux
et champignon du moment,
petites pommes de terre nouvelles.

ou

Le plat végétale du Chef

Jardinières de légumes, copeaux, pickles,
émulsion barigoule et trio de purées.

L'Abricot thé jasmin

Tuile croustillante, abricot rôti, crème diplomate
à la vanille, sauce et sorbet abricot-thé jasmin.

ou

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

Mignardises

MENU DÉGUSTATION

Quatre temps

58,00 €

Amuse-bouche

L'Artichaut Gourmand

Artichaut poivrade farci façon paysanne,
accompagné d'un siphon gourmand. Rosace d'artichaut,
émulsion d'artichaut grillé parfumée à la citronnelle.

Le Sandré nacré

Filet de sandre rôti, sauce vierge de tomates,
sabayon acidulé, accompagnés de différentes courgettes grillées.

Le Veau de St Alban de Montbel

Ballotine de veau rôti, jus de viande corsé,
raviole de veau servie dans un bouillon pot au feu.

Le Chocolat noisette

Duo de chocolat noir et chocolat noisette
glacé au café et tuiles croustillantes chocolat

ou

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

Mignardises

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

*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.*

Pensez à nous signaler vos allergies et intolérances



gluten



fruit à coque



lait



arachides



moutarde



œuf



fruit de mer



végétarienne

MENU PLAISIR

Cinq temps

69,00 €

Amuse-bouche

Le Tomate estivale

Tomates travaillées de différentes façons, farcie d'un fromage de brebis de Dullin, bouillon frais, carpaccio, vinaigre et sorbet gaspacho.



Le Tartare de bœuf & huitre pomme

Tartare de bœuf accompagné d'huitre ouverte à la minute, assaisonnement pomme.



L'Ombre Chevalier

Filet Ombre chevalier confit, caviar d'aubergine, accompagnés d'un tian d'aubergine et oignons grillés, servis dans son bouillon.

Le Ris de Veau

Noix de ris de veau rôti puis caramélisé au jus de viande, tartelette de petits pois carottes

La Fraise verveine

Émulsion vanille, brunoise de fraises, crème diplomate verveine, sorbet fraise-verveine.



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

Accord en 2 temps 16,00 €
Formule de 2 verres de 12 cl

Accord en 3 temps 21,00 €
Formule de 3 verres de 12 cl

Accord en 4 temps 26,00 €
Formule de 4 verres de 12 cl

Tous nos desserts et glaces sont faites maison
et dressés à l'assiette,
un peu d'attente est nécessaire.

MENU DÉJEUNER

En semaine du mercredi au vendredi midi uniquement

Notre menu du jour n'est pas disponible pendant les fêtes,
jours fériés et grandes vacances

Menu gourmet Entrée + plat + dessert 28,50 €

Entrée + plat 22,50 €

Plat + dessert 22,50 €

Plat 18,50 €

MENU ENFANT



(Jusqu'à 10 ans)

13,50 €

Aiguillettes et boulettes de poulet pané
aux graines accompagnées de pommes
de terre grenailles

Boule de glace au choix

MENU BÉBÉ

(Jusqu'à 2 ans)

8,00 €

Poisson et purée de légumes
selon la saison

FROMAGES

8,00 €

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

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 du maître 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

Nos légumes sont majoritairement bio et frais