

Mdes Avenières

Restaurant Gourmand

ÉTÉ 2021

Les Menus

Composez vous même vos menus
avec la liste des plats de la carte au verso.

Menu du Château : 47€

Entrée, plat et dessert
Starter, Main course & dessert

Menu Le M : 61€

Deux entrées, plat et fromage ou dessert
Two starters, Main course, cheese or dessert

Ou / Or

Entrée, poisson, viande et fromage ou dessert
Starter, Fish, Meat, cheese or dessert

Menu Enfant : 19€

Child menu

Escalope de volaille sauce crème,
beignets de pommes de terre
*Suprême of Chicken, Creamy Sauce,
Potatoes Rösti and Assortment of Vegetables*

Coupe de glace chocolat vanille
Chocolate and Vanilla Ice-cream

Menu Végétarien : 47€

Vegetarian menu

Asperges Blanches, Mimosa d'Œufs façon
Gribiche et Coulis de Maïs
*(White Asparagus, Gribiche Egg Mimosa,
and Corn Coulis)*

* * * * *

Gaspacho de Betterave à la Framboise,
Tuile de Pain

*(Beetroot and Strawberry Gaspacho,
Smoked Cod, dried bread slices)*

* * * * *

Risotto Verde, Tuile de Parmesan,
Pickles de Girolle
(Risotto Verde, with Parmesan, Griolle Pickles)

* * * * *

Tartare de Fraises à l'Huile D'Olive, Mousse
au Chocolat Blanc, Crumble Cannelle
*(Strawberry Tartare with Olive Oil, White
Chocolate Mousse, Cinnamon Crumble)*

Château des Avenières

1060 Route du Château, 74350 Cruseilles - +33 4 50 44 02 23 - reservation@avenieres.com

La carte

Les Entrées : 19€

Starters

Asperges Blanches, Mimosa d'Œufs façon
Gribiche et Coulis de Maïs
*(White Asparagus, Gribiche Egg Mimosa,
and Corn Coulis)*

Tataki de Thon Mariné, Salade de Radis et
Roquette à l'huile de Noisette et Passion,
Sablé à la Tomme de Savoie
*(Marinated Tuna Tataki, Radish and Arugula
Salad with Hazelnut and Passion Oil, sprinkled
with our regional cheese)*

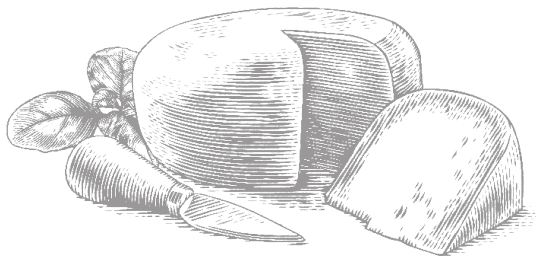
Ballotine de Foie Gras, Gelée d'Algues,
Condiment Citron-Orange et Brioche Sésame
*(Foie Gras Ballotine, Seaweed Jelly,
Lemon-Orange sauce and Sesame Brioche)*

Gaspacho de Betterave à la Framboise,
Cabillaud Fumé, Tuile de Pain
*(Beetroot and Strawberry Gaspacho,
Smoked Cod, bread crisps)*

Le Fromage : 12€

Cheese

Sélection de 4 fromages affinés,
de nos producteurs locaux.
*Our Selection of Four Matured Cheese
from our Local Producers*



Les Plats : 29€

Main courses

Cuisse de Lapin Farcie à la Noisette, Pesto de
Roquette, Braisée de Blettes
*(Hazelnut-Stuffed Rabbit Leg, Argula Pesto,
Braised leaf stalks)*

Pavé de Cabillaud Confit à l'Huile d'Olive,
Poêlée de Petits Pois et Pommes Grenaille,
Jus au Thym
*(Filet of Cod Confit with Olive Oil,
Stir-fried Peas and Potatoes, Thyme sauce)*

Côte de Porc IGP Jura Cuite en Basse
Température, Purée d'Artichaut à l'Estragon et
Jus à la Moutarde
*(Pork Rib cooked at a low temperature,
Artichoke Purée with tarragon and mustard sauce)*

Les Desserts : 12€

Dessert

Tartare de Fraises à l'Huile D'Olive, Mousse au
Chocolat Blanc, Crumble Cannelle
*(Strawberry Tartare with Olive Oil, White
Chocolate Mousse, Cinnamon Crumble)*

Sablé Amande, Compotée de Rhubarbe et
Rhubarbe Confite au Poivre de Sichuan,
Sorbet Fromage Blanc
*(Almond Shortbread, Candied Rhubarb and
Rhubarb Drizzle, Fromage Blanc Sorbet)*

Coulant au Chocolat Noir, Mousseline à la
Chartreuse Verte
*(Dark Chocolate Coulant, Green Chartreuse
Mousseline)*