

Bienvenue

Toute l'équipe du restaurant La Boussole vous souhaite la bienvenue à la table du Chef Thomas Streit.

Nous espérons vous offrir un moment gourmand et convivial.

Notre carte est volontairement condensée afin de proposer des plats entièrement fait maison avec des produits frais et de saison.

Nous privilégions les circuits courts et les produits locaux.

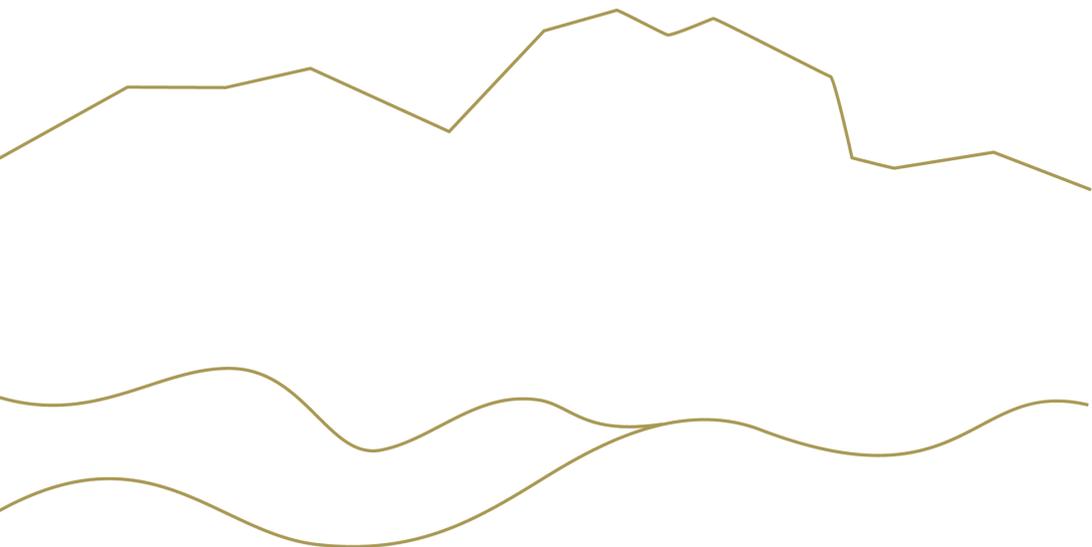
Maxime, notre maître d'Hôtel, place ses convives en suivant l'ordre des réservations. Nous savons que nos clients préfèrent avoir les pieds dans l'eau... malgré tout le Lac est aussi beau depuis toutes les tables du restaurant!

Maxime impose à son équipe un service soigné et rythmé par la cuisine qui préfère parfois temporiser l'envoi des assiettes afin de vous offrir une qualité constante.

Ce qui vous laisse un peu plus de temps pour savourer ce moment dans notre petit paradis...

Nous travaillons chaque jour auprès de nos équipes dans l'intention de vous faire vivre une expérience mémorable. Notre lieu est unique, nous vivons dans un environnement incroyable, il nous est essentiel que vous soyez accueilli avec beaucoup de bienveillance et de professionnalisme. Merci pour votre confiance et votre fidélité.

Eric & Valérie Boitte



Nos entrées

-  **Pâté croûte de truite de Savoie,** 16.00€
Sabayon à l'Ail des Ours
AOC Pessac Léognan 2018 (11€) ou Aop Santenay 1er Cru 2021 (18€)
-  **Fines tranches de Veau, sauce Tonato,** 16.00€
Olives et tomates séchées
Nouvelle-Zélande Marlborough 2022 (14€) ou DOC Montepulciano 2016 (16€)
-  **Oeuf Mollet croustillant,** 15.00€
Poivrons à la basquaise et ricotta
AOC Pommard 2020 (21€) ou AOC Viré Clessé 2022 (12€)
-  **Papardelles de Céleris, sauce caccio et peppe** 15.00€
Peccorino et poivre
Aop Chablis 2021 (14€)

Nos plats

-  **Dos de Cabillaud en croûte de chorizo** 28.00€
Jeunes pousses et vierge de légumes
Aop Chablis 2018 (14€) ou Aop Châteauneuf 2020 (15€)
-  **Filet de Pintade fermière rôti,** 28.00€
Petit pois à la française, sauce suprême.
Aop Margaux 2018 (17€)
-  **Pièce de Boeuf maturée** 40.00€
Origine France selon la sélection du boucher
sauce Choron, feuille à feuille de pomme de terre et asperges
Aop Côte Rôtie 2020(20€)
-  **Gnocchis maison à la farine de riz,** 21.00€
Crème d'ail, herbes fraîches, petits légumes de saison et pignons
Aop Bordeaux Blanc 2022 (20€)



*Accord Mets & Vins au verre Flacons grands crus Dvine

Nos Menus

Menu Dégustation 55.00€/pers

Notre Chef, Thomas Streit, vous propose une parenthèse gourmande pour découvrir son travail en 4 services:

L'Oeuf croustillant

Le Cabillaud

La Pintade

Charrette de fromages (en supplément 6.00€)

La Tartelette Rhubarbe

Menu servi obligatoirement pour l'ensemble de la table
Prise de commande avant 13h15 & 20h15

Menu des petits gastronomes

(jusqu'à 12 ans, hors boissons)

-Pêche du jour ou émincé de Volaille servi avec le
feuille à feuille de pomme de terre et légumes. 15.00€
-Chocolat cacahuète

-Petit pâté en croûte de truite maison ou Mini veau 18.00€
sauce Tonato
-Pêche du jour ou émincé de Volaille servi avec feuille
à feuille de pomme de terre et légumes.
-Chocolat Cacahuète

Menu du Marché

(du lundi au vendredi midi, hors week-end et jours fériés, hors boissons)

3 plats 25.00€
2 plats 20.00€
Plat du jour 16.00€



Gluten



Milk



Nuts & Peanuts



Tous nos plats sont "fait maison" avec des produits frais



Partage ton expérience en live!



Ne manque pas les actualités