



BLACK BASS

HOTEL · ANNECY

R E S T A U R A N T

C A R T E

Signée Stéphane BURON
Meilleur Ouvrier de France

PETIT-DÉJEUNER SERVI DE 7 H 30 A 10 H 30
Breakfast is served from 7:30 to 10:30 am

DÉJEUNER SERVI DE 12 H 30 A 14 H DU LUNDI AU VENDREDI
Lunch served from 12:30 to 2:00 pm from Monday to Friday

DÉJEUNER SERVI DE 12 H 30 A 14 H 30 LES SAMEDI ET DIMANCHE
Lunch served from 12:30 to 2:30 pm for Saturday and Sunday

DINER SERVI DE 19 H 00 A 21 H DU DIMANCHE AU JEUDI
Dinner served from 7:00 to 9:00 pm from Sunday to Thursday

DINER SERVI DE 19 H 30 A 21 H30 LES VENDREDI ET SAMEDI
Dinner served from 7:30 to 9:30 pm for Friday and Saturday

Origine des viandes bovines : France, Allemagne, Espagne, Écosse, Australie.

Pour vous garantir des produits frais, nous avons des quantités limitées, certains produits peuvent parfois venir à manquer. En cas d'allergies ou d'intolérances, merci de nous le communiquer.

Origins of beef: France, Germany, Spain, Scotland, Australia. To insure fresh product, we have limited quantities, some products can sometimes be in short supply. In case of allergy or intolerance, please let us know.

ENTRÉES STARTERS

Filet d'omble chevalier au vin blanc 22 €
Autour de la betterave
Arctic char fillet marinated in white wine
Around beetroot

Carpaccio de Saint Jacques, sorbet citron yuzu 23 €
Bouillon de crevettes grises aux parfums d'Asie
Carpaccio of scallops, yuzu and lemon sorbet
Asian-flavoured shrimp broth

Foie gras de canard glacé à la pomme et à la grenade, 19 €
anguille fumée
Duck Foie Gras sphere with apple and pomegranate,
smoked eel

POISSONS, CRUSTACÉS FISH, SHELLFISH

Dos de cabillaud cuit en basse température, 22 €
Garbure d'haricots coco, huile de livèche
Cod fillet cooked at low – temperature,
White bean “Garbure”, lovage oil

Filet de rouget en écailles de pommes de terre, 27 €
Gratin de blettes aux anchois,
Sauce beurre blanc
Red mullet fillet with sliced potatoes
Chard gratin with anchovy
White butter sauce

Quenelle de brochet, fregola Sarda en risotto, 25 €
Tomates confites, wakame et émulsion aux agrumes
Pike fish quenelle, fregola Sarda risotto
Glazed tomatoes, wakame and citrus emulsion

PLAT VÉGÉTAL VEGETAL MAIN COURSE

Jardinière de légumes d'hiver, quinoa, 19 €
Huile d'olive Kalamata
Winter garden vegetables, quinoa
Kalamata olive oil

VIANDES MEATS

Pintade fermière de chez “Mieral” en deux façons, 28 €
Suprême rôti, cuisse confite en « Tartiflette »
Guinea fowl from Mieral’s farm in two ways
Roasted supreme, leg confit in “Tartiflette” style

Filet de boeuf Angus, Foie gras de canard, 32 €
Champignons des sous-bois, sauce vin rouge
Angus beef fillet, duck foie gras
Wild mushrooms, red wine sauce

Pluma de cochon Ibérique, 24 €
Jardinière et mousseline de radis et gingembre
Iberico pork pluma
Radish mousseline and garden with ginger

DESSERTS DESSERTS

LA TARTE AU CHOCOLAT CHOCOLATE TART 14 €

Chocolat Caraïbes infusé au café Masaya,
Sablé cacao à la fleur de sel, crème glacée Arabica
Chocolate Caraïbes infused with Masaya coffee,
Fleur de sel and cacao shortbread, Arabica ice-cream

L'ESQUIMAU COCO-YUZU ICE 12 €

Perles du Japon aux fruits de la passion,
Parfait glacé au yuzu et à la noix de coco
Tapioca pearls with passion fruits,
Coconut ice with yuzu

LE CITRON THE LEMON 16 €

Mousse chocolat blanc et citron vert, financier citron,
Gel menthe-citron, sorbet Kalamansi
White chocolate mousse with lime, lemon financier
Mint – lemon gel, Kalamansi sorbet

MENU DU LAC Selon le retour du marché

29 €

Servi tous les midis du lundi au vendredi
Served every noon from Monday to Friday

MENU DU BLACK BASS

49 €

Servi tous les soirs et le weekend
Served every evening and weekends

Foie gras de canard glacé
À la pomme et à la grenade, anguille fumée
Duck Foie Gras sphere
With apple and pomegranate, smoked eel

Dos de cabillaud cuit en basse température
Garbure d'haricots coco, huile de livèche
Cod fillet cooked at low – temperature,
White bean “Garbure”, lovage oil

Pluma de cochon Ibérique
Jardinière et mousseline de radis et gingembre
Iberico pork pluma
Radish mousseline and garden with ginger

L'ESQUIMAU COCO-YUZU ICE
Perles du Japon aux fruits de la passion,
Parfait glacé au yuzu et à la noix de coco
Tapioca pearls with passion fruits,
Coconut ice with yuzu



WWW.BLACKBASSHOTEL-ANNECY.COM

921 Route d'Albertville 74320 Sévrier

T. +33 (0)4 87 25 85 71 - contact@blackbass-annecy.com