



# BLACK BASS

HOTEL & SPA · ANNECY

R E S T A U R A N T

# C A R T E

## Petit-déjeuner Breakfast

De 7 h 30 à 10 h 30 From 7.30 to 10.30 am

## Déjeuner Lunch

Du lundi au vendredi de 12 h 00 à 14 h 00

Monday to friday, from 12.00 to 2.00 pm

Le samedi et dimanche de 12 h 30 à 14 h 30

Saturday and sunday, from 12.30 to 2.30 pm

## Dîner Dinner

Du dimanche au jeudi de 19 h 30 à 21 h 30

Sunday to thursday, from 7.30 to 9.00 pm

Le vendredi et samedi de 19 h 30 à 21 h 30

Saturday and sunday, from 7.30 to 9.30 pm

# A R T I S A N S

Nos herbes, salades et fleurs sont cultivées par *Mr Raillon*, Drôme (26)

La crème et les fromages sont choisis par la *Crèmerie des Marchés* (74)

Notre foie gras provient de la *Maison Masse*, Limonest (69)

Nos volailles sont élevées par la *Maison Mieral*, Bresse (01)

Notre pain bio au levain est produit chez *Aristide* par le boulanger *François-Xavier Delmotte* (74)

L'huile d'olive et le miel sont produits chez *Chris et Olive*, Menthon-Saint-Bernard (74)

Our herbs, salads and flowers are cultivated by *Mr Raillon*, Drôme (26)

Cream and cheeses are selected by *Crèmerie des Marchés* (74)

Our foie gras come from *Masse*, Limonest (69)

Our poultries are bred by *Maison Mieral*, Bresse (01)

Bio levain bread is produced at *Aristide* by the baker *François-Xavier Delmotte* (74)

Olive oil and honey are produced at *Chris et Olive*, Menthon-Saint-Bernard (74)

Nous travaillons avec des produits frais, nous avons des quantités limitées, pouvant varier selon la pêche et les arrivages. Certains produits peuvent parfois venir à manquer. En cas d'allergie ou d'intolérance, merci de nous les communiquer. Origine des viandes France, Ecosse, UE. We are working with fresh products, the menu may change. Please let us know if you have any allergies. Meats are from France, Scotland and EU.

## POUR SE LANÇER STARTERS

**Le Maigre «kick in»** entrée 19€ / plat 32€

Ceviche de maigre, coriandre, citron vert, piment, avocat et mezcal

**The «kick in» Stone Bass** starter 19€ / main course

Stone bass ceviche, coriander, lime, chilli, avocado and mescal 32€

**La Truite de Savoie** 18€

Truite fumée et marinée, condiments pomme, gauffre aux herbes

**The Savoy Trout**

Smoked and marinated trout, apple condiments and herb waffle

**Le Foie gras** 20€

Foie gras mi-cuit au vin jaune et sa brioche, autour du coing

**The Foie gras**

Semi-cooked foie gras with vin jaune and brioche, around the quince

**La Salade de Printemps** 15€

Salade de jeunes pousses, fruits et légumes cuits et crus, graines, pollen et vinaigre de fleurs

**Spring salad**

Young leaf salad, cooked and raw fruits and vegetables, seeds, pollen and flower vinaigrette

## ENSUITE MAIN COURSES

**Le Bar** 32€

Bar bio grillé au BBQ, Umebochi, purée de pomme de terre au laurier

**The Sea Bass**

Grilled organic sea bass on the barbecue, Umebochi and mashed potatoes with bay leaf

**Le Lieu** 27€

Lieu jaune mûré, comme une grenobloise, petit épeautre et pousses en texture

**The Pollack**

Dry aged pollack, grenobloise style, spelled and shoots

**La Volaille** 32€

La volaille Prince des Dombes de chez Mieral, suprême rôti et cuisse confite, maïs et jus à l'estragon

**The Chicken**

Prince des Dombes chicken from Mieral, roasted breast and confit leg, corn and tarragon jus

**Tagliatelle de pain grillé** 29€

Pâtes fraîches réalisées à base de farine de pain grillé, citron, crème de Bresse et jaune d'oeuf confit au sel

**Grilled bread tagliatelle**

Fresh pasta made from grilled bread flour, toasted bread tagliatelle, lemon, Bresse cream and salted egg yolk

**La suggestion du Chef**

*Disponible tous les soirs, selon le marché*

**The Chef's suggestion**

*Available every evening, according to the market of the day*

## SEUL OU À PLUSIEURS TO SHARE (OR NOT)

Purée de pomme de terre Mashed potatoes	6€
Légumes du moment Seasonal vegetables	6€
Salade de jeunes pousses Young leaves salad	5€

## TRUFFE TRUFFLE

Supplément de truffe <i>Variété selon disponibilité</i> Truffle supplement <i>Variety according to availability</i>	10€
--	-----

## LES GOURMANDISES DELICACIES

**Le Fromage du moment** 12€

Travaillé ou non selon inspiration

**Cheese of the moment**

Depending on inspiration

**Le Riz au lait** 12€

Riz au lait crémeux , confiture de lait à la vanille brûlée,  
tuile de lait et riz soufflé, glace au riz grillé

**The Rice pudding**

Creamy rice pudding, burnt vanilla milk jam, milk tuile  
and puffed rice, grilled rice ice cream

**La Fraise** 14€

Fraises au naturel et fermentées,  
fenouil en textures et glace à l'huile d'olive vierge

**Strawberry**

Fresh and fermented strawberries,  
fennel and Evo ice cream

**Le chocolat fumé** 14€

Mousse au chocolat chaude fumée, gavotte cacao,  
crème glacée et infusion de grué

**The Smoked chocolate**

Smoked hot chocolate mousse, cocoa nibs ice cream

# MENU DU BLACK BASS

## BLACK BASS MENU

49€

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

### **La Truite fumée**

La Truite de Savoie, marinée et fumée, condiments pomme, gauffre aux herbes

### **The Smoked Trout**

Marinated and smoked Savoy trout, apple condiments and herb waffle

### **Le Lieu**

Lieu jaune mûré, comme une grenobloise, petit épeautre et pousses en texture

### **The Pollack**

Dry aged pollack, grenobloise style, spiced and shoots

### **Le Fromage du moment**

Travaillé ou non selon inspiration

### **Cheese of the moment**

Depending on inspiration

### **Le Riz au lait**

Riz au lait crémeux, confiture de lait à la vanille brûlée, tuile de lait et riz soufflé, glace au riz grillé

### **The Rice pudding**

Creamy rice pudding, burnt vanilla milk jam, milk tuile and puffed rice, grilled rice ice cream

Sous réserve de modifications. **Menu is subject to change.**

LES PETITS POISSONS DANS L'EAU...  
NAGENT AUSSI BIEN QUE LES GROS !

17€

La truite fumée

The smoked trout

**ou or**

Velouté de potimarron

Pumpkin velouté

Filet de poisson du moment, légumes et purée de pommes de terre

Fish fillet of the moment, vegetables, mashed potatoes

**ou or**

Poulet Karaage, riz nature et mayonnaise Kewpie

Karaage chicken, plain rice and Kewpie mayonnaise

Riz au lait

Rice pudding

**ou or**

Glace ou sorbet du moment

Ice cream or sorbet of the moment





[WWW.BLACKBASSHOTEL-ANNECY.COM](http://WWW.BLACKBASSHOTEL-ANNECY.COM)

921 Route d'Albertville 74320 Sévrier

T. +33 (0)4 50 52 66 34 - [restaurant@blackbass-annecy.com](mailto:restaurant@blackbass-annecy.com)