



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 dimanche de 12 h 30 à 14 h 30

Monday to sunday, from 12.30 to 2.30 pm

Dîner Dinner

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

Sunday to thursday, from 7.30 to 9.00 pm

A R T I S A N S

Notre poisson du lac d'Annecy est pêché par *Emmanuel Clerc* (74)

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

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)

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

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 fish from Annecy lake is fished by *Emmanuel Clerc* (74)

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

Comme un ceviche

entrée 19€ / plat 29€

Poisson du moment, coriandre, citron vert, jalapenos, avocat et eau de concombre

Like a Ceviche

starter 19€ / main course 29€

Fish of the moment, coriander, lime, jalapenos, avocado and cucumber water

Le soft crab

19€

Servi entier, croustillant, cacahuète et sauce Singapour

Soft Crab

Entire crispy soft shell crab, peanuts and Singapore sauce

La tomate et la pêche

17€

Ricotta di bufala AOP et huile de feuille de figuier

The Tomato and the Peach

Ricotta di bufala AOP and fig leaf oil

La Salade de Saison

16€

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

Seasonal Salad

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

ENSUITE MAIN COURSES

- Le Bar** 33€
Bar bio grillé au BBQ, harissa de framboise, salade de haricots verts
- The Sea Bass**
Grilled organic sea bass on the barbecue, raspberry harissa and green bean salad
- Le Lieu jaune** 29€
Lieu jaune mûré, laqué au miso, caviar d'aubergine, pak choi et condiments
- The Yellow Pollack**
Dry aged pollack, miso gloss, eggplant caviar, bok choy and condiments
- Le Poulet fermier** 32€
Prince des Dombes de chez Mieral, en deux façons, maïs en texture et jus à l'estragon
- The Chicken Farmer**
Prince des Dombes chicken from Mieral, roasted breast and confit leg, corn and tarragon jus
- Les Spaghettis de pain grillé** 27€
Pâtes fraîches réalisées à base de farine de pain grillé, en deux couleurs, citron et basilic
- Grilled Bread Spaghetti**
Fresh pasta made from grilled bread flour, in two colours, lemon and basil
- La suggestion**
Disponible tous les soirs, selon le marché
- The Suggestion**
Available every evening, according to the market of the day

SEUL OU À PLUSIEURS TO SHARE (OR NOT)

Purée de pomme de terre 6€
Mashed potatoes

Haricots verts 7€
Green beans

Salade de jeunes pousses 5€
Young leaf salad

TRUFFE TRUFFLE

Supplément de truffe 10€
Variété selon disponibilité
Truffle supplement
Variety according to availability

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, smoked vanilla milk jam, milk and puffed
rice tile, 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 virgin olive oil ice cream

Chocolat, framboise et poivron 14€

Mousse de chocolat amatika, framboises confites, biscuit
sacher, sorbet framboise et poivron

Chocolate, raspberry and pepper

Amatika chocolate mousse, confit raspberries, sacher cookies,
raspberry sorbet and red pepper

MENU DU BLACK BASS

BLACK BASS MENU

49€

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

Amuse bouche

Amuse bouche

La tomate et la pêche

Ricotta di bufala AOP et huile de feuille de figuier

The tomato and the peach

Ricotta di bufala AOP and fig leaf oil

Le Lieu jaune

Lieu jaune mûré, laqué au miso, caviar d'aubergine, pak choi et condiments

The Yellow Pollack

Dry aged pollack, miso gloss, eggplant caviar, bok choy and condiments

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, smoked vanilla milk jam, milk and puffed rice tile, 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 !

19€

La salade de tomate

The tomato salad

ou or

Gaspacho de pastèque

Watermelon gaspacho

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

Fish fillet of the moment, vegetables, mashed potatoes

ou or

Pâtes au pesto

Pasta and pesto sauce

Riz au lait

Rice pudding

ou or

Glace ou sorbet du moment

Ice cream or sorbet of the moment



WWW.BLACKBASSHOTEL-ANNECY.COM

921 Route d'Albertville 74320 Sévrier

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