



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 00 à 14 H 00

Monday to sunday, from 12.00 to 2.00 pm

Dîner **Dinner**

Du lundi au dimanche de 19 H 00 à 21 H 00

Monday to sunday, from 7.00 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 crabe 19€

Servi entier, croustillant, cacahuète et sauce Singapour

Soft Crab

Entire crispy soft shell crab, peanuts and Singapore sauce

Royale d'herbes, coquillages et émulsion iodée 19€

Cuite vapeur, coquillages en marinière et son jus émulsionné

Herbs Royale, shellfish Marinière and foam

Steamed, shellfish marinière and his emulsified juice

La Salade de Saison 17€

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	30€
Bar bio grillé au BBQ, fenouil à la grecque, olive kalamata et beurre d'agrumes	
The Sea Bass	
Grilled organic sea bass on the barbecue, greek fennel, kalamata olive and citrus butter	
Le filet d'omble chevalier	34€
Omble chevalier confit, brocolis en différentes textures, vert de cresson	
Char fillet	
Confit char, broccoli and watercress sauce	
Le Poulet fermier	32€
Prince des Dombes de chez Mieral, en deux façons, émulsion de châtaignes tourbée, orge et jus corsé	
The free range chicken	
Prince des Dombes chicken from Mieral, peated malt chestnut emulsion, pearl barley and reduced jus	
Tagliatelles de pain grillé	28€
Pâtes fraîches réalisées à base de farine de pain grillé, champignons, crème de Bresse et abondance	
Grilled Bread Tagliatelle	
Fresh pasta made with toasted bread flour, mushrooms, Bresse cream and abundance cheese	
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

Légumes du moment 7€
Vegetables at the moment

Salade de jeunes pousses 5€
Young leaf salad

LES GOURMANDISES DELICACIES

Fromage du moment Selon inspiration Cheese of the moment Depending on inspiration	12€
Légèreté de Riz au lait, sorbet citron Bergamote Riz au lait crémeux, tuile croustillante, sorbet citron Bergamote The Rice pudding Creamy rice pudding and citrus, bergamot sorbet	16€
Chocolat et arabica Sablé au grué de cacao, namelaka au Guanaja 70%, glace cappuccino Chocolate and coffee Cocoa nibs shortbread, 70 % Guanaja namelaka, capuccino ice cream	16€
Le cèpe Meringue croquante, praliné de cèpes et en mousse légère, crème glacée au sarrazin soufflé Porcini mushroom Crispy Meringue, Porcini mushrooms, buckwheat praliné and mousse, puffed buckwheat ice cream	16€

MENU DU BLACK BASS

BLACK BASS MENU

59€

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

Amuse bouche
Amuse bouche

Royale d'herbes, coquillages et émulsion iodée
Cuite vapeur, coquillages en marinière et son jus émulsionné
Herbs Royale, shellfish Marinière and foam
Steamed, shellfish marinière and his emulsified juice

Le Bar
Bar bio grillé au BBQ, fenouil à la grecque, olive kalamata et beurre
d'agrumes
The Sea Bass
Grilled organic sea bass on the barbecue, greek fennel, kalamata olive
and citrus butter

Pré-dessert
Pre-dessert

Chocolat et arabica
Sablé au grué de cacao, namelaka au Guanaja 70%, glace cappuccino
Chocolate and coffee
Cocoa nibs shortbread, 70 % Guanaja namelaka, capuccino ice cream

Sous réserve de modifications. Menu is subject to change.

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

19€

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

Pâtes au beurre ou à la tomate

Pasta and tomato 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