



# 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)

Organic sourdough 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 emulsified sauce

### **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

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

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

Purée de pomme de terre Mashed potatoes	6€
Légumes du moment Seasonal vegetables	7€
Salade de jeunes pousses Young leaf salad	5€

## LES GOURMANDISES DELICACIES

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

### **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 style marinated 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](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)