



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 15 à 14 H 15
Monday to Sunday, from 12.15 to 2.15 pm

Dîner **Dinner**

Du Lundi au Dimanche de 19 H 30 à 21 H 30
Monday to Sunday, from 7.30 to 9.30 pm



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 COMMENCER TO START

Duo de tourteaux

26 €

Cannelloni de tourteaux à la mangue et au radis, mousse d'avocat, marmelade de sudachi, chawanmuschi de tourteaux

Pair of crab

Cannelloni of crabs with mango and radish, avocado mousse, sudachi marmalade, crabs chawanmuschi

24€

L'Œuf sur son nuage

Œuf bio parfait, fond d'artichaut et morilles, émulsion de jambon fumé de Savoie, sarrasin grillé

The Egg on its cloud

Perfect organic egg, artichoke and morel mushroom base, emulsion of smoked ham from Savoie, grilled buckwheat

26€

Jardin d'asperges

Fine gelée d'asperges, choux fleur multicolores, citron, caviar osciètre

Asparagus garden

Fine asparagus jelly, multicolored cauliflower, lemon, "osciètre" caviar

24€

Poireaux et Truffes

Poireaux confits à l'huile de truffe melanosporum, vinaigrette gourmande d'échalotes, œuf mimosa et crumble de parmesan

Leeks and Truffles

Candied leeks with melanosporum truffle oil, gourmet shallot vinaigrette, mimosa egg and parmesan crumble

ENSUITE MAIN COURSES

- Omble et lumière** 34€
Filet d'omble chevalier, escargots et moules,
émulsion d'ail des ours persillée, légumes fanes
- Char and light**
Arctic char fillet, snails and mussels, parsleyed wild
garlic emulsion, leafy vegetables
- Bar en bonne compagnie** 36€
Dos de bar, fenouils braisés à l'orange sanguine,
légumes printaniers, bouillon parfumé au shiso
- Bar in good company**
Back of sea bass, braised fennel with blood orange,
spring vegetables, shiso scented broth
- Canette laquée** 32€
Filet de canette cuit à basse température et laqué
à la sauce myrtille, purée crémeuse de céleri rave,
petits légumes et gel rhubarbe
- Lacquered can**
Duck filet cooked at low temperature and lacquered with
blueberry sauce, creamy celeriac puree, small vegetables
and rhubarb gel
- Côte de veau et sa surprise** 36€
Côte de veau, pomme de terre fondante, échalotes confites,
sauce reblochon
- Veal chop and its surprise**
Veal chop, melting potato, candied shallots, Reblochon sauce
- Nouille de courgettes façon Thaï** 28€
Tofu mariné, edamame, carottes, pousses de haricots
mungo, cacahuètes
- Thaï style zucchini noodles**
Marinated tofu, edamame, carrots, mango bean sprouts
and peanuts

LES GOURMANDISES DELICACIES

Fromages de notre région Selon inspiration Cheese of the moment Depending on inspiration	15€
Fraise ciflorette Fraise ciflorette à l'huile d'olive vierge extra « Chris & Olive » citronnée et sa glace, biscuit pistache Ciflorette Strawberry Ciflorette strawberry with extra virgin olive oil « Chris & Olive » and lemon ice cream, pistachio biscuit	17€
Citron en textures Citron en textures, comme une tarte meringuée rafraîchie à la menthe Lemon in textures Lemon in textures, like a meringue pie refreshed with mint	17€
Croustillant chocolat noir Croustillant chocolat noir Valrhona glace vanille Dark chocolate crisp Dark chocolate crisp Valrhona with vanilla ice cream	17€
Crémeux et sablé d'amande Crémeux et sablé d'amande, déclinaison rhubarbe au citron vert Creamy and almond shortbread Creamy and almond shortbread, rhubarb and lime declination	17€

MENU DU BLACK BASS

BLACK BASS MENU

75€

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

Amuse bouche Amuse bouche

L'Oeuf sur son nuage

Œuf bio parfait, fond d'artichaut et morilles, émulsion de jambon fumé de Savoie, sarrasin grillé

The Egg on its cloud

Perfect organic egg, artichoke and morel mushroom base, emulsion of smoked ham from Savoie, grilled buckwheat

Omble et lumière

Filet d'omble chevalier, escargots et moules, émulsion d'ail des ours persillée, légumes fanes

Char and light

Arctic char fillet, snails and mussels, parsleyed wild garlic emulsion, leafy vegetables

Canette Laquée

Filet de canette cuit à basse température et laqué à la sauce myrtille, purée crémeuse de céleri rave, petits légumes et gel rhubarbe

Lacquered can

Duck filet cooked at low temperature and lacquered with blueberry sauce, creamy celeriac puree, small vegetables and rhubarb gel

Fraise ciflorette

Fraise ciflorette à l'huile d'olive vierge extra « Chris & Olive » citronnée et sa glace, biscuit pistache

Ciflorette Strawberry

Ciflorette strawberry with extra virgin olive oil « Chris & Olive » and lemon ice cream, pistachio biscuit

Sous réserve de modifications. Menu is subject to change.

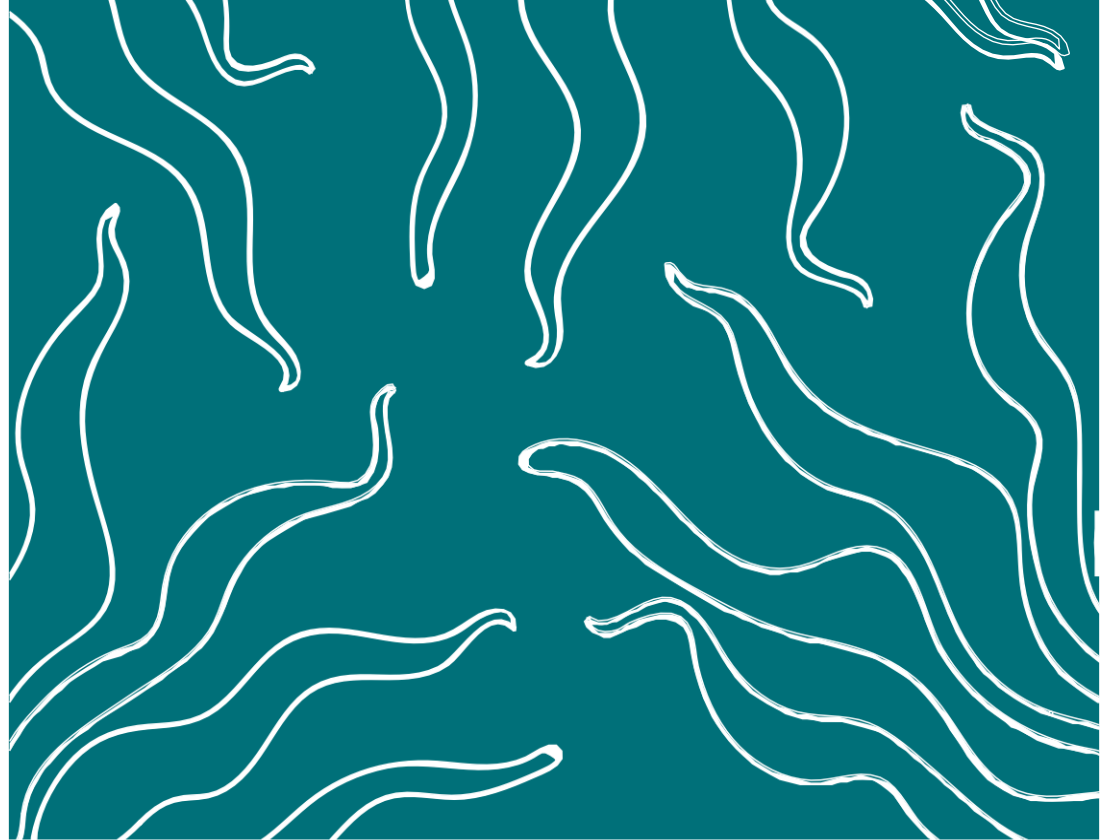
Service compris, prix net TTC. Service included, net prices TTC.



WWW.BLACKBASSHOTEL-ANNECY.COM

921 Route d'Albertville 74320 Sévrier

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



BLACK BASS

HOTEL & SPA · ANNECY

V I N S

CHAMPAGNES

75 cl

BRUTS

Laurent Perrier Brut 37.5 cl	65€
Taittinger Brut	120€
Deutz Brut	130€
Moët & Chandon Brut	140€
Veuve Clicquot Brut	150€
Ruinart Blanc de Blancs	180€
Magnum Ruinart Blanc de Blancs 150 cl	380€

BRUTS MILLÉSIMÉS

Femme de Champagne Duval Leroy	2000	170€
Amour de Deutz	2000	290€
Dom Pérignon	2008	370€
Krüg Grande Cuvée	166ème édition	420€

ROSÉS

Deutz rosé		150€
Louis Roederer rosé	2012	170€

VINS DU BEAUJOLAIS *BEAUJOLAIS WINES*

75 cl

Famille LAVOREL

VIN ROUGE *RED WINE*

AOP Brouilly, Cuvée Le Marquisat	2020	39€
AOP Côte de Brouilly, Cuvée Mathilde Courbe	2020	42€
AOP Côte de Brouilly, Cuvée Auguste	2020	59€

VIN BLANC *WHITE WINE*

Chardonnay, Château des Ravatys AOC Beaujolais	2021	39€
Chardonnay, Crémant de Bourgogne Blanc de blancs	2021	49€

VIN ROSÉ *ROSÉ WINE*

Air de Rosé, Château des Ravatys AOC Beaujolais	2021	41€
---	------	-----

VINS DE SAVOIE SAVOY WINES

75 cl

VIN BLANC WHITE WINE

Chignin Bergeron « Opulent », Domaine Grisard 37.5cl	2021	40€
Roussette de Savoie, Château de Monterminod Jean Perrier & Fils 37.5cl	2019	45€
Chignin Bergeron Jean Perrier & Fils	2021	55€
Chignin Bergeron « Opulent », Domaine Grisard	2022	58€
Roussette de Savoie, Château de Monterminod Jean Perrier & Fils	2020	65€
Mondeuse Blanche « Originelle », Domaine Grisard	2020	78€
Chignin Bergeron « Dénivelé 175 », Domaine Grisard	2018	85€

VIN ROUGE RED WINE

Mondeuse « Audacieuse », Domaine Grisard	2022	48€
Mondeuse, Jean Perrier & Fils	2020	58€
Mondeuse « Vertige », Domaine Grisard	2018	85€

VINS DE PROVENCE PROVENCE WINES

75cl

VIN ROSÉ ROSÉ WINE

Domaine Siouvette, Cuvée Marcel Galfard 50cl	2021	40€
Domaine Siouvette, Cuvée Marcel Galfard Miraval, Domaine Miraval	2021	50€ 60€
Whispering Angel, Caves d'Esclans	2021	70€
Minuty Rose et Or, Domaine Minuty	2021	75€
Minuty Rose et Or, Domaine Minuty 150cl	2021	160€

VINS D'ALSACE ALSACE WINES

VIN BLANC WHITE WINE

Riesling, Réserve Particulière Ch. Wantz 37.5cl	2016	38€
Riesling, Dirlér-Cadé	2020	67€
Gewurztraminer, Dirlér-Cadé	2020	69€
Riesling Grand Cru Kitterlé, Dirlér-Cadé	2017	110€

VINS DE BOURGOGNE *BURGUNDY WINES* 75 cl

VIN BLANC *WHITE WINE*

Saint Véran, Domaine Aegerter 37.5cl	2017/19	38€
Chablis, Les Opales, Domaine Aegerter 37.5cl	2018	40€
Saint Véran, Domaine Aegerter	2020	65€
Chablis 1er Cru, Fourchaume, La Chablisienne 37.5cl	2016	68€
Chablis, Les Opales, Domaine Aegerter	2021	75€
Chablis 1er Cru, Fourchaume, La Chablisienne	2018	95€
Chablis 1er Cru Vau de Vey, Julien Brocard	2019	105€
Meursault, Domaine Faiveley	2019	155€

VINS DE BOURGOGNE *BURGUNDY WINES*

VIN ROUGE *RED WINE*

Mercrey, « Le clos des Noiterons », Château d'Étroyes	2020	85€
Chorey-Les-Beaune, Domaine Aegerter	2020	95€
Savigny-Les-Beaune, Domaine Aegerter	2019	120€
Nuit St Georges, Domaine Aegerter	2020	150€
Nuit St Georges, Domaine Aegerter 150cl	2020	330€
Clos de Tart Grand Cru, Domaine Mommessin	2003	900€

VINS DE LA VALLÉE DU RHÔNE *RHONE VALLEY WINES* 75 cl

VIN ROUGE *RED WINE*

Côtes du Rhône Terre de Roy, Maison Amat	2019	42€
Vacqueyras « La perdrière », Domaine Chamfort	2020	56€
Crozes Hermitage Les Belles Terrasses, Maison Amat	2020	65€
Hermitage La Chapelle, Paul Jaboulet Aîné	1999	390€

VIN BLANC *WHITE WINE*

Sablet Blanc « La pause », Domaine Chamfort	2021	50€
---	------	-----

VINS DU BORDELAIS BORDEAUX WINES

75 cl

VIN ROUGE RED WINE

Médoc / Haut Médoc

Moulin de la Lagune	2012	80€
Château Haut-Logat Cru Bourgeois	1998	85€
Château La Lagune, 3ème Grand Cru Classé	2006	180€

Grave / Pessac Léognan

Château Bousquet	2014	35€
Château Haut-Bergey	1999	82€
Château Smith Haut Lafite, Grand Cru Classé	1999	370€
Château la Mission Haut Brion, Grand Cru Classé	1988	875€

Pauillac

La Tourelle de Longeville 37.5cl	2011	95€
Château MontGrand-Milon	1998	105€
Château Lynch Bages, 5ème Grand Cru Classé	2001	400€
Château Lynch Bages, 5ème Grand Cru Classé	2004	480€
Château Latour, 1er Grand Cru Classé	1988	1 600€
Château Latour, 1er Grand Cru Classé	1993	1 700€

75 cl

Moulis

Château Bouqueyran	1998	62€
--------------------	------	-----

Saint Emillion

Château Tertre de Calon 37.5cl	2015	26€
Château Bigaroux	2000	52€
Château Patris Grand Cru	2006	85€
Château Haut Ségotte	2000	95€
Château Trotte Vieille Saint Emilion Grand Cru	1986	175€
Château Cap de Moulins Gd Cru Classé	1999	180€

Pomerol

Château Le Moulin	2007	175€
-------------------	------	------

Côtes de Bordeaux

Château Laclaverie	1995	58€
Château Bertinerie	2014	75€
Château Puycarpin	2012	85€

VINS DE LA VALLÉE DE LA LOIRE LOIRE VALLEY WINES

75 cl

VIN BLANC WHITE WINE

Sancerre, Pascal Jolivet 37.5cl	2021	38€
Sancerre, Joseph Mellot 37.5cl	2013	50€
Sancerre, Pascal Jolivet	2021	69€
Pouilly Fumé, Pascal Jolivet	2021	75€

VIN ROUGE RED WINE

Saint-Nicolas de Bourgueil Le Moulingenêt 37.5cl	2017	35€
Anjou Villages Domaine des Rocheliers « La Croix de Mission »	2011	50€
Saumur Champigny, Joseph Mellot	2015	65€
Sancerre Rouge, Pascal Jolivet	2021	69€

VINS DU JURA JURA WINES

VIN BLANC WHITE WINE

Vin Jaune, Jacques Tissot 62cl	2008	82€
---------------------------------------	------	-----

VINS DU LANGUEDOC ROUSSILLON LANGUEDOC ROUSSILLON WINES

75 cl

VIN ROUGE RED WINE

Corbières, Domaine Labouysse	2014	39€
------------------------------	------	-----

VINS MOELLEUX SWEET WINES

VIN BLANC WHITE WINE

Vin de Paille, Jacques Tissot 37.5cl	2009	120€
Château Rieussec	1985	220€
Château Yquem, 1er Grand Cru Classé	1986	680€