



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, chawanmushi de tourteaux

Pair of crab

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

23€

Nid gourmand

Œufs de Caille, glacé de petits pois, jambon de Savoie, pickles de graines de Moutarde, mousse de Burrata fumée

Gourmand nest

Quail eggs, green pea cream, Savoie ham, pickled Mustard, smoked Burrata mousse

27€

Le poulpe et maïs

Crème de maïs, poulpe mariné, pickles de betterave, bonito séchée et popcorn au piment d'Espelette

Octopus and corn

Corn cream, marinated octopus, beetroot pickles, dried bonito and Espelette pepper popcorn

24€

Le plongeon de Gambas

Gaspacho de tomates, gambas marinées au citron, pastèque compressée, œuf mimosa, gel de calamansi

Gambas drive

Tomato gazpacho, lemon marinated gambas, compressed watermelon, mimosa eggs, calamansi gel

ENSUITE MAIN COURSES

Daurade Royale et son trésor	34€
Filet de Daurade Royale, palourdes, daïkon caramélisé, raisin de mer, noix de macadamia, sauce laksa	
Sea Bream and it's treasure	
Sea Bream fillet, clams, caramelized daikon, sea side grape, macadamian nuts, laksa sauce	
La lotte	36€
Ballotine de lotte, mousseline de courges, légumes du moment, sauce miso yuzu	
Monkfish	
Ballotine of monkfish, squash mousseline, seasonal vegetables, yuzu miso sauce	
Canette laquée robe myrtille	32€
Filet de canette cuit à basse température et laqué à la sauce myrtille, purée crémeuse de céleri rave, petits légumes et gel cerise	
Glazed cannette	
Duck filet cooked at low temperature and glazed with blueberry sauce, creamy celeriac puree, small vegetables and cherry gel	
Le tigre qui pleure	38€
Tataki de bœuf charolais, salade de papaye, sauce naem jim jaew, pommes de terre grenailles et girolles	
The crying tiger	
Charolais beef tataki, papaya salad, naem jim jaew sauce, new potatoes and chanterelles	
Nouille de courgettes façon Thaï	28€
Tofu mariné, carottes, pois mange-tout, cebette, cacahuètes grillées	
Thaï style zucchini noodles	
Marinated tofu, carrots, snow peas, cebette and peanuts	

LES GOURMANDISES DELICACIES

Fromages de notre région Selon inspiration Cheese from the region Depending on inspiration	15€
Pêche et romarin en texture meringuée Crèmeux et pêche grillée, meringue italienne, crumble romarin et sa glace Peach and rosemary in meringue texture Cream grilled peach, Italian meringue, rosemary crumble and it's cream	17€
Balade exotique Biscuit sans gluten, croustillant chocolat lait noisette, crèmeux banane passion, coulis et sorbet mangue Exotic ride Gluten-free biscuit, crispy chocolate milk hazelnut, creamy passion banana, coulis and mango sorbet	17€
Chocolat poivré Ganache montée chocolat et poivre de Timut, croustillant fleur de sel, pain cacao Peppery chocolate Chocolate and Timut pepper ganache, crispy fleur de sel, cocoa bread	17€
L'armeniaca verbena Soufflé abricot, soupe d'abricot et verveine, sorbet verveine citron Armeniaca verbena Apricot soufflé, apricot and verbena soup, lemon verbena sorbet	17€
Le sans feuille 1000 feuilles en pâte filo, crème légère vanille, praliné cajou, glace citron noir The leafless French 1000 feuilles in filo paste, light vanilla cream, cashew praline, black lemon ice cream	17€

MENU DU BLACK BASS

BLACK BASS MENU

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

Amuse bouche Amuse bouche

Nid gourmand

Œufs de Caille, glacé de petits pois, jambon de Savoie, pickles de graines de Moutarde, mousse de Burrata fumée

Gourmand nest

Quail eggs, green pea cream, Savoie ham, pickled Mustard, smoked Burrata mousse

Daurade Royale et son trésor

Filet de Daurade Royale, palourdes, daïkon caramélisé, raisin de mer, noix de macadamia, sauce laksa

Sea Bream and it's treasure

Sea Bream fillet, clams, caramelized daikon, sea side grape, macadamian nuts, laksa sauce

Canette laquée robe myrtille

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

Glazed cannette

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

Pêche et romarin en texture meringuée

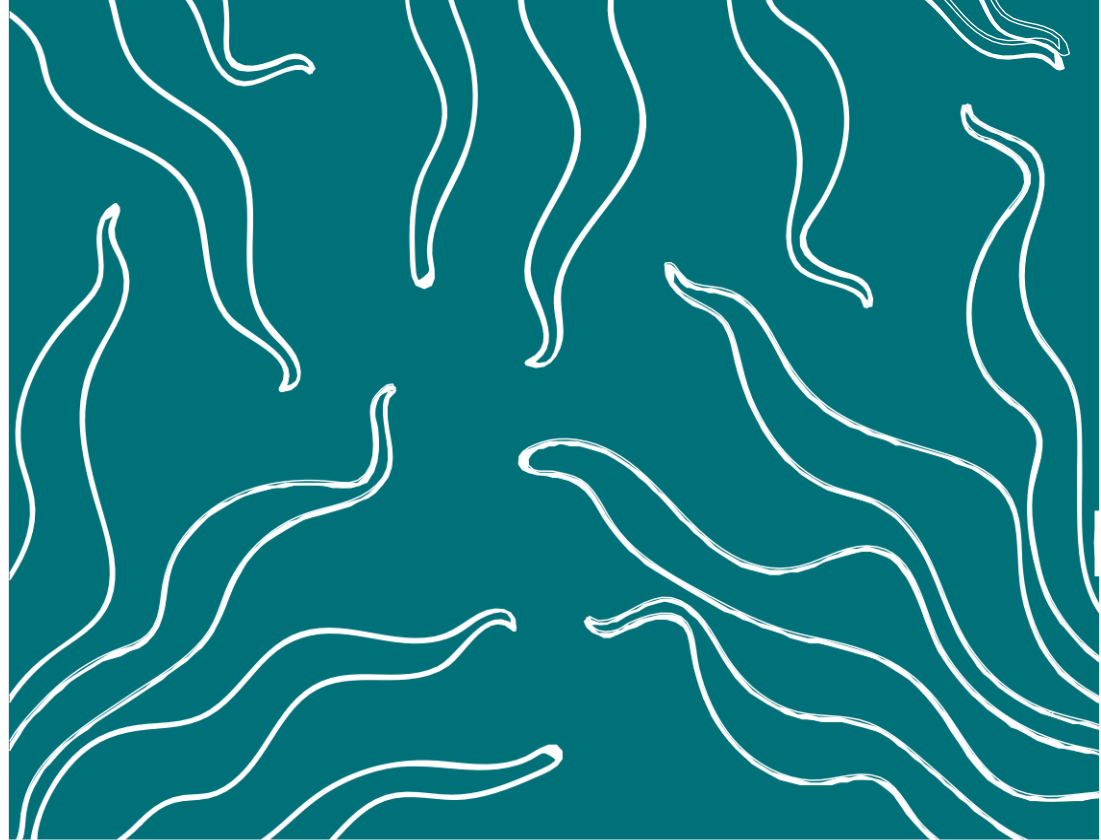
Crèmeux et pêche grillée, meringue italienne, crumble romarin et sa glace

Peach and rosemary in meringue texture

Cream grilled peach, Italian meringue, rosemary crumble and it's cream

Sous réserve de modifications. Menu is subject to change.

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



BLACK BASS

HOTEL & SPA · ANNECY

V I N S

CHAMPAGNES

75 cl

BRUTS

Laurent Perrier Brut 37.5 cl	65€
Nicolas Feuillate Réserve Exclusive Brut	90€
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€
Dom Pérignon	2008	370€
Krüg Grande Cuvée	166ème édition	420€

ROSÉS

Deutz rosé		150€
Moët & Chandon rosé		160€
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	2019	45€
Jean Perrier & Fils 37.5cl		
Chignin Bergeron Jean Perrier & Fils	2021	55€
Chignin Bergeron « Opulent », Domaine Grisard	2022	58€
Roussette de Savoie, Château de Monterminod	2020	65€
Jean Perrier & Fils		
Mondeuse Blanche « Originelle », Domaine Grisard	2020	78€
Chignin Bergeron « Dénivelé 175 », Domaine Grisard	2018	85€

VIN ROUGE RED WINE

Pinot Noir « Raffiné », Domaine Grisard	2022	38€
Pinot Noir, Domaine Jean Perrier & Fils	2021	40€
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

Symphonie, Domaine Sainte Marguerite	2022	65€
Whispering Angel, Caves d'Esclans	2022	70€
Minuty Rose et Or, Domaine Minuty	2022	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, Dirler-Cadé	2020	67€
Gewurztraminer, Dirler-Cadé	2020	69€
Riesling Grand Cru Kitterlé, Dirler-Cadé	2017	110€

VINS DE BOURGOGNE *BURGUNDY WINES*

75 cl

VIN BLANC *WHITE WINE*

Chablis, Saint-Pierre Domaine Dauvissat 37.5cl	2022	35€
Saint Véran, Domaine Aegerter 37.5cl	2017	38€
Chablis, Les Opales, Domaine Aegerter 37.5cl	2018	40€
Saint Véran, Domaine Thibert-Miranda	2022	65€
Chablis, Saint-Pierre Domaine Dauvissat	2022	75€
Givry 1 ^{er} Cru, Domaine Deliance	2021	95€
Chablis 1 ^{er} Cru, Les Vaudevey Julien Brocard	2019	99€

VINS DE BOURGOGNE *BURGUNDY WINES*

VIN ROUGE *RED WINE*

Savigny-Les-Beaune, Domaine Aegerter	2021	120€
Nuit St Georges, Domaine Aegerter	2020/21	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, Domaine Chamfort	2020	45€
Vacqueyras, AOC Domaine La Monardière	2021	60€
Crozes Hermitage, Domaine Pradelle	2021	65€
Hermitage La Chapelle, Paul Jaboulet Aîné	1999	390€

VIN BLANC *WHITE WINE*

Sablet Blanc « La pause », Domaine Chamfort	2021	50€
Crozes Hermitage Blanc, Domaine Pradelle	2022	69€

VINS DU BORDELAIS BORDEAUX WINES

75 cl

VIN ROUGE RED WINE

75 cl

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 37.5cl	2016	30€
Château Bousquet	2010	50€
Château Haut-Bergey	1999	82€
Château Smith Haut Lafite, Grand Cru Classé	1999	180€
Château la Mission Haut Brion, Grand Cru Classé	1988	390€

Pauillac

La Tourelle de Longeville 37.5cl	2011	95€
Château MontGrand-Milon	1997	78€
Château Lynch Bages, 5ème Grand Cru Classé	2001	140€
Château Lynch Bages, 5ème Grand Cru Classé	2004	160€
Château Latour, 1er Grand Cru Classé	1993	492€
Château Latour, 1er Grand Cru Classé	1988	505€

Moulis

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

Saint Emillion

Château Bigaroux	2000	52€
Château Cap de Mourlin Gd Cru Classé	1999	84€
Château Patris Grand Cru	2006	85€
Château Haut Ségotte	2000	95€
Château Trotte Vieille Saint Emilion Grand Cru	1986	175€

Pomerol

Château Le Moulin	2007	120€
-------------------	------	------

Côtes de Bordeaux

Château Bertinerie 37.5cl	2014	40€
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	45€
Sancerre, Joseph Mellot 37.5cl	2013	50€
Sancerre, Pascal Jolivet	2021	80€
Pouilly Fumé, Pascal Jolivet	2021	90€

VIN ROUGE RED WINE

Anjou Villages Domaine des Rocheliers « La Croix de Mission »	2011	50€
Sancerre Rouge, Pascal Jolivet	2021	85€

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

Pic Saint Loup, AOC Clos des Augustins	2021	49€
--	------	-----

VINS MOELLEUX SWEET WINES

VIN BLANC WHITE WINE

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