

René & Maxime
Meilleur



La Bouitte

Saison hivernale

du 9 Décembre 2017 au 29 Avril 2018

Afin de privilégier la qualité, la fraîcheur, en fonction de ce que la nature nous offre à chaque saison et qu'il convient de cueillir au bon moment, René et Maxime Meilleur, vous proposent de choisir un menu surprise en différentes formules qui pourront (si vous le désirez) vous être soumises de vive voix.

Les chefs prendront plaisir à cuisiner pour vous en cet instant une variation de mets pour voyager dans leur univers gustatif.

Ce choix promet des plats de première qualité et des compositions surprenantes au meilleur prix. Vous serez surpris !

Laissez-vous guider, nous ferons le reste !

Notre carte vous offre également la possibilité de choisir vos plats préférés.

René & Maxime
Melleur



La Bouitte

Nos produits

• Crozets • Champignons • Foie gras de canard • Galette de maïs frais • Asperges • Ail des Ours • Polenta • Potiron • Légumes • Oseille • Caviar • Chou-fleur • Écrevisses • Gnocchis • Perche • Poire de terre • Truite • Carottes toupies • Féra • Puntarelle • Omble • Pétales oignons • Saucisse de couenne • Pomme de terre vapeur • Pigeonneau • Chénopodes Bon Henri • Ris de veau • Fumée de hêtre • Veau • Cima Di Rapa • Bœuf • Tapis herbes • Agneau • Haricot Coco • Lapin • Artichaut • Lait • Meringue • Pomme • Chartreuse • Poire • Litchi • Orge • Sauce Caramel...

René & Maxime
Meilleur



La Bouitte

Menu

Carte blanche à la cuisine gourmande de René et Maxime Meilleur.
Chaque menu nécessitant une création immédiate nous vous remercions
de le commander pour l'ensemble des convives de la table.
Merci de votre confiance...

Découverte de 3 surprises... (sauf week-end et jours fériés) — **149**

Initiation de la Bouitte en 3 plats...

Découverte de 4 surprises... — **179**

Inspiration de la Bouitte en 4 plats

Découverte de 5 surprises... — **209**

Perfectionnement de la Bouitte en 5 plats

Découverte de 8 surprises... — **315**

Extrait de la Bouitte en 8 plats avec fromage

Portions adaptées au nombre de plats pour ce menu

Si vous le désirez nos sommeliers vous proposeront un accord mets/ vins
suivant vos goûts et leur inspiration.

La dînette du Sarpecot... — **59**

Pour nos jeunes convives de moins de 10 ans

Chariot de fromages... (En supplément au menu 32) — **42**

Les vaches, les brebis et les chèvres aux pâturages.
Une sélection de fromages de tradition et terroir pour votre plus grand
plaisir. Nos pains sont confectionnés de façon artisanale au levain naturel
à chaque service par notre boulanger.
Une carte des allergènes est à votre disposition sur demande.

Carte

Entrées

Polenta — 88

Grains moyens liés au jus de potiron, lard d'Arnad.

Asperges de Roques-Hautes —99

Rôties au beurre, magret de canard séché, mousseline délicate à l'ail des Ours, poivre de Timut.

Légumes — 99

Cuits dans leur jus, crème double, pousses acidulées, citron caviar.

M Foie gras de Canard — 109

En escalope, galette de maïs frais, miel de Saint Marcel, réduit de vieux vinaigre.

Poissons d'eau douce & crustacés

M Truite Fario — 95

Cuisson au bleu, accompagnée de beurre frais fondu, carottes toupies à l'oseille, sabayon à l'estragon.

Féra — 99

Du Léman, pané d'une fine feuille de pain croustillante, puntarelle, beurre blanc mousseux à la Roussette.

Cuisses de grenouilles — 105

En jambonnettes, cuisson meunière, petit épeautre, tiges de cresson.

Omble chevalier (Selon arrivage) — 125

Sauvage de nos lacs savoyards servi nacré, pétales d'oignons.

Viandes & abats

Lapin — 100

Poêlé, épaule fondante, artichaut au naturel, sauce civet, fibres craquantes.

M Pigeonneau — 105

Rissolé au poêlon, ragoût sur toast, champignons, Chénopode Bon Henri.

Filet de boeuf — 119

Tranché, mini chou-rave, tapis d'herbes, sauce végétale.

M Ris de Veau — 129

Glacé, pommes de terre Agria, "cigarette" russe au raifort, fumée de hêtre.

Gourmandises

À commander
en début de repas

M Le Lait — 43

Dans tous ses états, meringue, confiture, sorbet, biscuit...

Pommes — 43

Froissées, brique de feuilletage alvéolé, touches de Chartreuse.

Poire Comice— 43

Neige de Litchi, marmelade, meringue à la fleur d'oranger.

Orge Torréfié— 43

Comme On l'aimait dans la Vallée...

M Recettes emblématiques de René et Maxime

Suggestions de plats selon arrivage.

Entrées

Salsifis

Rôties en robe des champs, mayonnaise aérienne, bœuf séché, oseille des bois.

Crozets maison

"façon risotto", beaufort, champignons de la Motte Servolex, oseille des bois.

Caviar

«Alverta Impérial», neige de choux fleur, huile de noisettes sauvages.

Poissons

Perche

D'eau douce, plein beurre, pomme de terre mitraille confites au fumet.

Viandes et abats

Filet de veau

Rôti, cima di rapa cuite et crue, fibres croquantes de jambon séché, réduit de cuisson.

Carré d'agneau

Grillé, ragout de haricots cocos demi-sec, amandes fraîches, thym citron.

Saucisse de couenne

Mijotée dans un consommé de queue de cochon, pommes de terre vapeur gourmandes.

René & Maxime
Meilleur



La Bouitte

Nos partenaires

Boucherie Christophe Viandes et charcuteries, Savoie - France

Les vergers St Eustache Aromates, fruits et légumes - France

JA Gastronomie Abats, agneau, porc, veau - France

Mainbourg Eric Fromages, Savoie et Haute Savoie - France

Philippe Cayeux Escargots, Isère - France

Mitteault Foie gras extra, canards, La Vienne - France

Michel Bachès Tous agrumes non traités, Pyrénées Orientales - France

Eric Jacquier Poissons du Léman, Haute Savoie - France

Coopérative laitière de Moutiers Beurre, Beaufort Savoie - France

Sélections gourmandes Épices, vinaigre, sucre non raffiné - Tous pays

Le Pontet Chaudanne Charcuterie de montagne, Savoie - France

Les ateliers du moulin Huile d'olive fruitée à l'ancienne, Gard - France

Guillaume Ge Truffe Tuber Aestivium, Gironde - France

Gillardeau Huîtres Charentes Maritimes - France

Serge Jay Fromages de brebis, Savoie - France

Klébert Silvestre Miel, Savoie - France

Valrhona Chocolat grand cru Tain l'Hermitage, Drôme - France

Alain Rivière Noix de Grenoble, Isère - France

Franck et Christine Baulat Truites fraîches, Haute Savoie - France

Lionel Carroz Fromages, Savoie et Haute Savoie - France

Eric Roy Légumes, Saint Genouph, Touraine - France

Saison estivale

Du 16 Juin au 2 Septembre 2018

René et Maxime MELLEUR

assistés de Matthieu Girardon, Anthony Fresnay, Benoit Maire et leurs brigades

—
**LES
GRANDES
TABLES
DU
MONDE**
—

