

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
Meilleur



La Bouitte

Nos produits

Crozets • Girolles • Foie gras de canard • Galette de maïs frais
• Polenta • Tomates • Légumes • Aigrette • Escargots • Pousses d'épinards
• Caviar • Radis glaçons • Écrevisses • Petit épeautre • Féra • Cornichons frais •
Perche • Aubergine • Truite • Carottes • Omble • Oignons cebette • Saucisse
de couenne • Pomme de terre • Pigeonneau • Chénopodes Bon Henri • Ris de
veau • Fumée de hêtre • Agneau • Céleri rave • Bœuf • Tomate • Pintade •
Haricot • Lait • Meringue • Brioche • Fruits rouges • Pêche • Hysope • Fraise •
Dragée...

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... – **299**

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 dinette du Sarpecot... – **49**

Pour nos jeunes convives de moins de 10 ans

Chariot de fromages... (En supplément au menu 30) – **40**

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 (Hiver 2016)

Entrées

Polenta —

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

Légumes —

Cuits dans leur jus, crème double à l'aigrelette, citron caviar.

M Foie gras de Canard —

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

Escargots —

Gros gris en persillade, pousses d'épinard, velouté d'escargots, beurre de cuisson.

Poissons d'eau douce & crustacés

M Filet de Féra —

Du Léman, pané d'une fine feuille de pain croustillante, cornichons frais, beurre blanc mousseux à la roussette.

M Truite Fario —

Cuisson au bleu, accompagnée de beurre frais fondu, carottes à l'oseille, sabayon acidulé à la verveine.

Omble Chevalier —

Sauvage, servi nacré, oignons fanes fondants.

Écrevisses —

Pattes rouges, cuisson meunière, petit épeautre, tiges de cresson.

Viandes & abats

Saucisses de couenne —

Mijotées dans un consommé de queue de cochon, pommes de terre vapeur.

Pigeonneau —

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

Filet de Bœuf —

Roulé, tapis d'herbes, tomate juste tiédie, miettes de tempura, sauce aux effluves de poivre.

M Ris de Veau —

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

Gourmandises

À commander
en début de repas

M Le Lait —

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

Brioche tiède —

Garnie de crème d'amande et fruits rouges, faisselle mousseuse.

Pêche au naturel —

Sorbet hysope, crème légère de yaourt.

Suggestions de plats selon arriuage.

Entrées

Crozets maison

Au seigle "façon risotto", beaufort, girolles, oseille des bois.

Caviar

Alverta Impérial, neige de radis "glaçons", huile de noisettes sauvages.

Poissons

Filet de Féra

Du Léman, marinée, pâte de citron bergamote, beurre d'agrumes, riz soufflé.

Truite Fario

Cuisson au bleu, accompagnée de beurre frais fondu, carottes à l'oseille, sabayon acidulé à la verveine.

Viandes et abats

Carré d'agneau

Grillé, mini céleri rave enrobé de ses sucs, rémoulade, jus réduit.

René & Maxime
Meilleur



La Bouitte

Nos partenaires

- 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 MEILLEUR

assistés de Matthieu Girardon, Anthony Fresnay et leurs brigades

—
LES
GRANDES
TABLES
DU
MONDE
—

