

René & Maxime
Meilleur



La Bouitte

Saison estivale

Du 16 juin au 2 Septembre

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, nous vous proposons de choisir un menu surprise en différentes formules qui pourront, si vous le désirez, vous être soumises de vive voix.

Nous prendrons plaisir à cuisiner pour vous, en cet instant, une variation de mets pour voyager dans notre univers gustatif.

Ce choix promet des plats de première qualité et des compositions surprenantes.

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 • Girolles • Foie gras de canard • Maïs • Légumes • Aigrelettes • Côte de Blette • Miette de Tempura • Polenta • Lard d'Arnad • Caviar • Petit-pois • Écrevisses • Épine Vinette • Escargots • Tomates • Fera • Cornichons frais • Perche • Rattes • Truite • Carottes toupies • Omble Chevalier • Cébettes • Saucisse de couenne • Pomme de terre • Pigeonneau • Chénopodes Bon Henri • Ris de veau • Fumée de hêtre • Bœuf • Navets • Agneau • Romaines • Lait • Meringues • Rhubarbe • Cynorhodon • Semoule • Cerise • Pollen • Flan aux œuf ...

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

M

Crozets —
Au sarrasin, «façon risotto», beaufort, girolles, oseille des bois.

Légumes —
Cuits dans leur jus, crème double à la livèche, pousses d'aigrette, citron caviar.

Escargot —
Gros gris en persillade, mini tomates gratinées, pousses d'épinards, touche de gentiane.

M Foie gras de Canard —
En escalope, galette de maïs frais, miel de Saint Marcel, réduit de vieux vinaigre.

Poissons d'eau douce

M Truite Fario —
Cuisson au bleu, accompagnée de beurre frais fondu, carottes toupies à l'oseille, sabayon acidulé au plancton.

M Féra —
De nos lacs savoyards, panée d'une fine feuille de pain croustillante, cornichons frais, beurre blanc mousseux à la roussette de Savoie.

Perche —
D'eau douce, plein beurre, rattes moelleuses safranées, salicornes.

Omble chevalier — (Sauvage du Léman) —
De fontaine servi nacré, cébettes rôties.

Viandes & abats

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

Agneau —
Selle grillé aux bourgeons de cassis, tiges de Romaine enrobées de ses suc

Filet de bœuf —
Au barbecue, navets gourmands, sauce végétale.

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, biscuit, mousse, tuile givrée, confiture ...

Rhubarbe —
En bâtonnet meringué, pétale de cynorhodon, sorbet plein fruit.

Pain des abeilles —
Alvéole crunchy, crème flan aux œufs acidulée, miel et serpolet.

Suggestions de plats selon arrivage.

Entrées

Cote de blette

Cuisiner minute, magret de canard séché, miettes de tempura, jus de rôti.

Crozets maison

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

Caviar

Dorenki Impérial, neige de petits pois, huile de noisettes sauvages.

Poissons

Filet de Féra

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

Perche

D'eau douce, plein beurre, ratte moelleuse safranée, salicornes.

Viandes et abats

Carré d'agneau

Grillé aux bourgeons de cassis, tiges de Romaine enrobé de ses sucs.

Filet de Boeuf

Tranché, navets gourmands, sauce végétale.

Saucisse de couenne

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

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

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 Moûtiers Beurre, Beaufort Savoie - France

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

Le Pontet Chaudanne Charcuterie de montagne, Savoie – France

Catherine et Jean-Luc Botti Aromates, fruits et légumes, 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

Christine et Franck Baulat Truites fraîches, Haute Savoie - France

Lionel Carroz Fromages, Savoie et Haute Savoie - France

Eric Roy Légumes, Saint Genouph, Touraine - France

Saison hivernale

Du 8 Décembre 2018 au 28 Avril 2019

René et Maxime MELLEUR

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

—
**LES
GRANDES
TABLES
DU
MONDE**
—

