

AUBERGE DU CHATEAU DE VAITE

HOTEL-RESTAURANT

Automne-hiver 2024



ENTREES

Gratinée à l'oignon, tuile de Comté
14

Terrine de daim
14

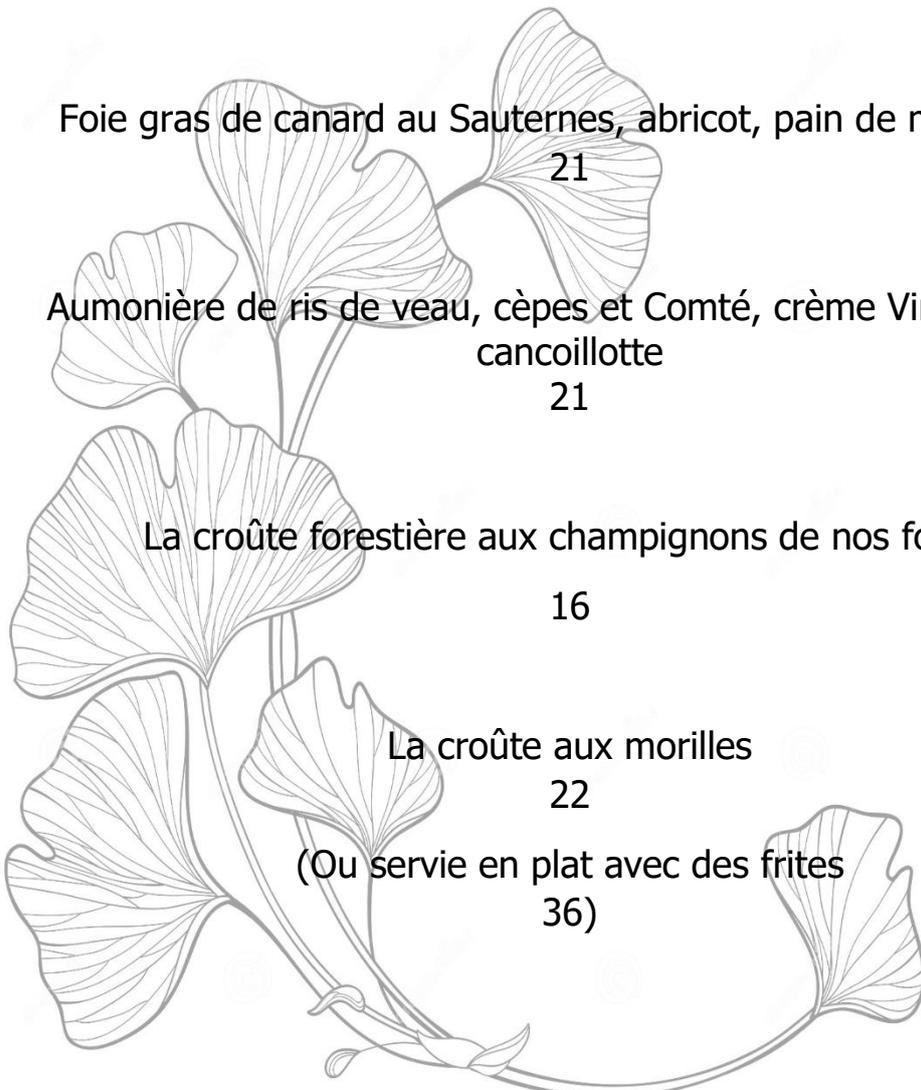
Tranche de boudin noir, compote de pommes, sablé au Comté
16

Foie gras de canard au Sauternes, abricot, pain de mie toasté
21

Aumonière de ris de veau, cèpes et Comté, crème Vin Jaune et
cancoillotte
21

La croûte forestière aux champignons de nos forêts
16

La croûte aux morilles
22
(Ou servie en plat avec des frites
36)



PLATS

Les truites Fario de notre vivier : (pisciculture Bouhelier à Cusance)

✓ Belle meunière

22

✓ Aux morilles

32

Filet de saumon à l'oseille

23

Filet de sandre aux morilles

36

Cuisse de canard confite dans la graisse de foie gras

24

Civet de sanglier

26

Sauté de daim

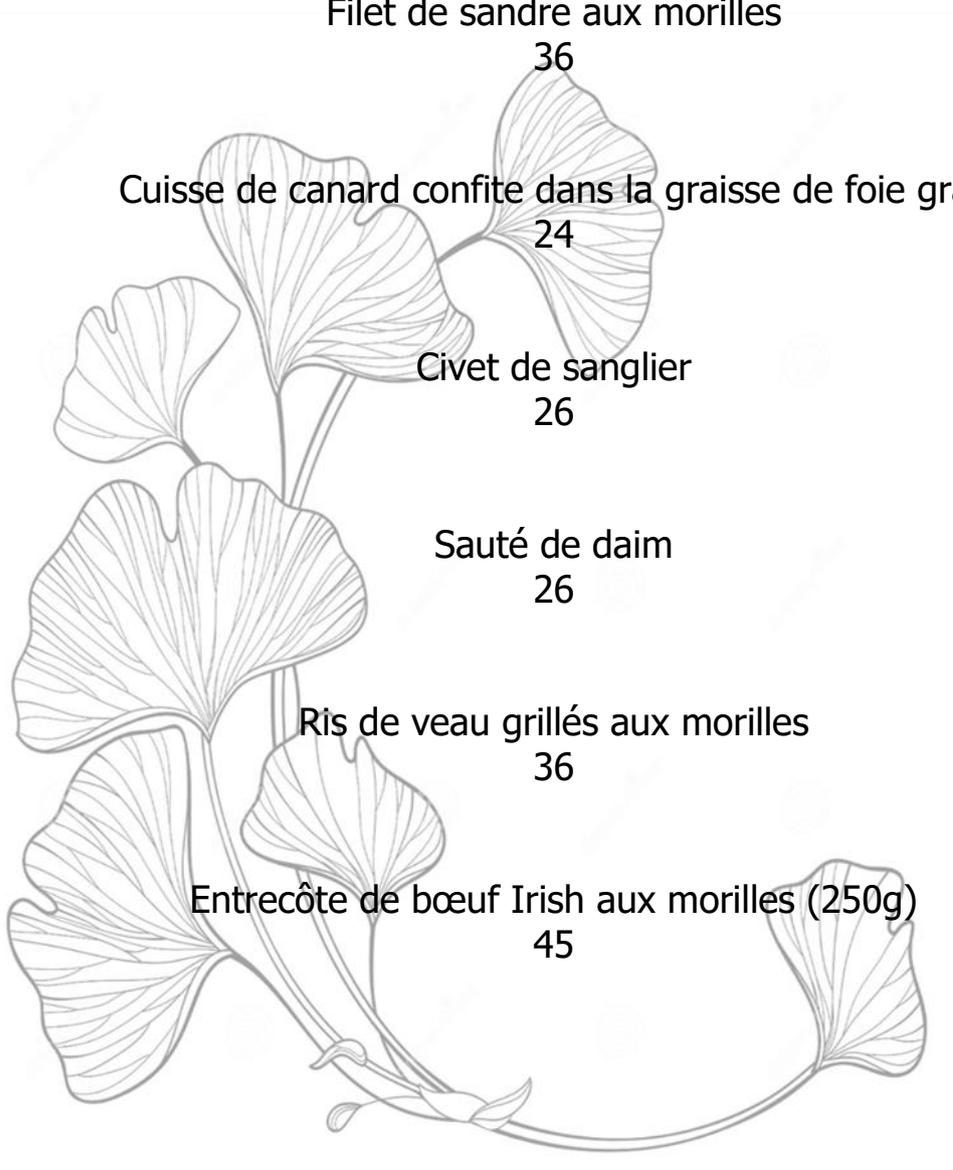
26

Ris de veau grillés aux morilles

36

Entrecôte de bœuf Irish aux morilles (250g)

45



Assiette de 3 fromages affinés

7

DESSERTS

Entremet Mont Blanc

10

Baba au rhum

10

Financier aux amandes, salade d'ananas à la vanille, sorbet
pamplemousse

10

Profiteroles au chocolat

10

Moelleux chocolat Valrhona, caramel beurre salé et glace vanille (8 min' de
cuisson)

11

Café gourmand

12

Vacherin glacé à l'ancienne façon Papy René

10

Irish Coffee (whisky Aberlour)

10

Coupe aux Griottines de Fougerolles

10

Colonel (Vodka Zubrowska)

10

Coupe 2 boules :

chocolat, noisette, café, menthe, pistache, rhum raisin, café, vanille,
fraise, framboise, citron, cassis, orange, passion, caramel, coco,
Smarties, Bubble-gum

6

ENFANT

14

Cabillaud croustillant, pâtes fraîches

...

Coupe 2 boules parfum au choix

TRADITION

41

Gratinée à l'oignon, tuile de Comté

Ou

Croûte forestière

...

Filet de saumon à l'oseille

Ou

Cuisse de canard confite dans la graisse de foie gras

...

Profiteroles au chocolat

ou

Vacherin glacé à l'ancienne façon Papy René (parfum à demander)



CHASSE

39

Terrine de daim

Ou

Tranche de boudin noir, compote de pommes et sablé au Comté

...

Civet de sanglier

Ou

Sauté de daim

...

Baba au Rhum

GOURMAND

46

Aumônière de ris de veau, cèpes et Comté, crème Vin Jaune et cancoillotte

Ou

Foie gras de canard au Sauternes, abricot, pain de mie toasté

...

Filet de sandre aux morilles

Ou

Entrecôte de bœuf Irish aux morilles

...

Dessert à la carte

DEGUSTATION

56

Foie gras de canard au Sauternes, abricot, pain de mie toasté

...

Encornets grillés à la plancha, thym, citron et chorizo

...

Entrecôte de bœuf Irish aux morilles

...

Dessert à la carte

Tous nos plats sont maison, sauf nos glaces qui sont artisanales (Glaces des Alpes) et notre pain qui vient de chez Charles-Henri et Léonie de la boulangerie de Nancray.

Si vous avez une intolérance, une allergie ou un régime spécifique, bien le signaler à la prise de commande

Prix nets en €, service compris

L'apéro entre amis... en famille... avec les enfants... et les parents (avec ou sans alcool)

Coupe de Champagne 12

Kir Royal 13

Kir 6

Le 100 alcool (cocktail du jour sur une base de jus de fruits) 6

Sangria rosée à la pêche 8

Punch Antillais (Planteur) 9

Crodino Spritz (sans alcool) 8

Spritz Apérol (le classique) 11

Spritz « un autre Spritz » (bitter, orange amère, gentiane) 11

Spritz Italicus (fruité, bergamote) 11

Hugo Spritz (floral, fleur de sureau) 11

Americano 10

Negroni 12

Gin Tonic 10

Pina Colada 10

Rhums arrangés 6



Les classiques

Suze 6
Pastis du Jura 6
Pontarlier 6
Absinthe 10
Macvin 6
Galant des Abbesses (Macvin selon méthode ancestrale) 10
Porto rouge 6
Porto 10 ans 10
Mullassano blanc (Vermouth) 8
Mullassano rouge (Vermouth) 8
Pineau des Charentes 10
Mas Amiel 1969, 15

Les Whiskies

Grant's 6
Aberlour 10 ans 8
Ardbeg 9
Kilchomann 9
Nikka Coffee 12
Matsui the Peated 12
Matsui mizunara cask 8
Jack Daniel's 8
Kurayoshi 8 ans 9
Kurayoshi 12 ans 12

Les bières pression

Alaryk 5, La Prairie (locale) 5,
Picon bière 6,

Les bières bouteille Alaryk (33cl) 7

Blanche, Double blonde, Ambrée, IPA, Brune, Imperial Stout,
Alaryk sans alcool 6...

Soft

Nos jus de fruits artisanaux (Les vergers de Provence) 6 : pomme,
pamplemousse, abricot, ananas, framboise bio, cocktail provençal, thé
glacé pêche

Tomate 6 : rouge, noire de Crimée (Patrick Font)
Coca-Cola 5, Perrier 5, Diabolo 4, sirop à l'eau 3