

La Table d'Alain Bleton

Choix à la carte ou menus

(composez votre menu en choisissant parmi les plats de la carte)

Choose "à la carte" or menus

(select your menu with starter, main course, cheese and/or dessert)

MENU à 28.00€

entrée + plat + fromage ou dessert

MENU à 31.00€

entrée + plat + fromage + dessert

**les suppléments se rajoutent au prix du menu ou à la carte*

**additional charge to be added on the menu or à la carte*

Les Entrées : 10.00€

Poêlée de girolles à la bordelaise (échalotes et persil)

Stir fry girolle mushrooms with shallot and parsley



Œuf poché à la crème et queues d'écrevisses

Poached egg with creamy crayfish sauce



Salade de magret de canard fumé
aux pommes acidulées et noix

Smoked duck breast salad with sour apple and walnuts



Escalope de foie gras de canard chaud au coing
et poivre noir de Malabar, jus au vinaigre de myrtilles

Pan-fried duck foie gras escalope with quince and

Malabar black pepper, blueberry vinegar sauce

*(*suppl. 5.00€)*



Petite nage de langouste et jeunes légumes

Lobster soup served with vegetables

*(*suppl. 7.00€)*

Les Plats : 16.00€

Escalope de saumon, sauce vierge aux baies roses

Salmon escalope and pink peppercorn sauce vierge



Noix de Saint-Jacques au curry

Fresh scallops in a curry sauce



Filet de bœuf à la crème et Roquefort

Beef fillet served with a blue cheese sauce

(*suppl. 5.00€)



Entrecôte de veau poêlée doucement,

sauce au Beaujolais blanc, truffe et foie gras

Veal sirloin steak served with a truffle and foie gras white wine sauce

(*suppl. 5.00€)



Suprême de pintadeau, sauce concentrée gingembre

et ananas au piment d'Espelette

Supreme of young guinea fowl, ginger, pineapple and Espelette chili sauce



selon arrivage

Blanc de faisan français rôti au chou, genièvre et lardons

according to delivery

Pheasant breast roasted with cabbage, juniper berry and diced bacon

Les Fromages : 5.00€

à commander en début de repas – order at the beginning of your meal

Un demi Saint-Marcellin

Half of a Saint-Marcellin cheese (cow)



Chèvre frais fermier parfumé - assaisonnement du moment

(La Ferme Fine Bouche)

Fresh farmed goat cheese made with seasoning



Tomme de chèvre affinée 3 mois "médaillée de bronze"

(La Ferme Fine Bouche)

Goat tomme cheese - affinage 3 months "bronze medal"

Les Desserts : 7.00€

à commander en début de repas – order at the beginning of your meal

Crumble d'automne, pomme, poire et dattes

Appel and pear crumble with date



Panna cotta au caramel beurre salé, brownie aux noix

Panna cotta with salted butter caramel, chocolate walnut brownie



Crêpes chaudes au kiwi, jus de banane et Rhum

French crepes served warm with kiwi, banana juice and rum



Baba au Rhum avec Chantilly maison

French rum baba with home-made Chantilly



Mousse au chocolat et à l'orange

Chocolate and orange mousse



Poire pochée au vin de Juliéнас

Poached pear in red wine sauce

MENU enfant : 12.00€

réservé aux enfants jusqu'à 10 ans / Kids menu for children under 10 years old

plat + dessert proposés par le Chef

Main course and dessert suggested by the Chef

Par souci de qualité et de fraîcheur, certains plats sont préparés en quantité limitée et peuvent venir à manquer, merci de votre compréhension

To ensure quality and freshness of the products, some dishes are prepared in limited quantities and may be missing, thank you for your understanding

Devant l'impossibilité de noter, sur nos menus, tous les ingrédients susceptibles d'être allergènes, merci de nous signaler, à la commande, le fait que vous soyez allergiques à l'un ou l'autre produit en particulier

We are unable to guarantee that any menu item can be completely free of allergens, please advise us if you have any food allergies

Prix nets, taxes et service compris

Net prices, taxes and service included

*Votre étape à Juliéna,
calme et gourmandise au coeur du Beaujolais*



Hôtel & Restaurant
ouvert 7/7 de mars à décembre
Tél. + 33 (0)4 74 04 41 20

info@chez-la-rose.fr
www.chez-la-rose.fr