



Menu Végétarien : 55€

Vegetarian Menu

Panna Cotta de Chèvre,
Pickles d'Oignon Rouge et tomates séchées
*Goat Cheese Pana Cotta, Pickles of Red
Onions and dry tomatoe*

* * * * *

Endives en Gratin de Beaufort,
Gaufres de Pomme de Terre
*Gratin of Chicory and Beaufort Cheese,
Potatoes Waffles*

* * * * *

Ananas rôti flambé au Rhum,
poivre Timut, Crumble noisettes,
sorbet mangue
*Roasted pineapple with Rum,
Timut pepper, Hazelnut crumble and
mango Sherbet*

M des Avenières

Restaurant Gourmand



Chateau des Avenières
1060 Route du Château
74350 Cruseilles
+33 4 50 44 02 23
reservation@avenieres.com

www.avenieres.com



Wifi :

Reseau : PUBLIC

Mot de passe : @venieres74!



Les Menus

Composez vous même vos menus
avec la liste des plats de la carte au verso.

Menu du Château : 55€

Entrée, plat et dessert
(Starter, main course & dessert)

Menu Le M : 69€

Deux entrées, plat et fromage ou dessert
(Two starters, main course, cheese or dessert)

Menu Végétarien 55€

(voir dernière page)

Menu Enfant : 29€

Child menu

Pavé de veau façon milanaise, tagliatelle fraîches
(Veal steak milanese style, fresh tagliatelle)

* * * * *

Moelleux Chocolat, crème Anglaise vanille
(Vanilla cream, chocolate cake)

CARTE DES VINS DANS QR code



Reseau : PUBLIC

Mot de passe : @venieres74!



Les Entrées : 21€

Starters

Pressé de lapin et ses petits légumes,
condiment aillé

*Pressed Stewed rabbit and vegetables, garlic
condiment*

Mousseline de volaille comme un boudin,
condiment d'arichaut et barigoule d'artichaut
*Poultry mousseline, artichoke condiment and
artichoke barigoule*

Duo d'Asperges, crème de chèvre comme un
nougat

Sablé noisette, copeaux de saumon fumé
*White asparagus, goat cream and honey
Hazelnut shortbread, smoked salmon
shavings*

Possibilité de choisir les plats du menu

Végétarien

(dishes may be chosen from our vegetarian menu)



Les Plats : 39€

Main courses

Suprême de volaille fermière,
jus aux pignons de pin, rubans de carottes
confites, éclats de châtaignes et choux
*Farmer Chicken Breast, Pine Nut Jus,
Candied Carrots, Chestnuts and cabbage*

Poitrine de Cochon du Jura Confite
et Laquée, Jus au Romarin.
Gratin de Pommes de Terre et Salsifis
*Candied and Lacquered Pork Breast,
Rosemary Jus
Potatoes and Salsify Gratin*

Médallions de Lotte panés aux épices,
sauce lait de coco et sésame.
purée de patates douces et haricots Coco

*Medallion of Spiced Monkfish,
Sauce of Coconut Milk and Sesame Seed
Purée of Sweet Potato and Beans*

*(Les volailles et Porcs sont élevés
et abattus en France)*



Le Fromage : 13€

Cheese

Sélection de 4 fromages affinés
de nos producteurs locaux
*(Our selection of four matured cheeses from
our local producers)*

Les Desserts : 13€

Desserts

Classique entremet Opéra et
Anglaise à la vanille
*Classical Cake Opéra with Vanilla Crème
Anglaise*

Tartelette Mendant, caramel beurre salé,
glace à la noix
*Tartlet of Dried Nuts, Salted Butter Caramel,
Walnut Ice-cream*

Ananas rôti flambé au Rhum, poivre Timut,
Crumble noisettes, sorbet mangue
*Roasted pineapple with Rum, Timut pepper,
Hazelnut crumble and mango Sherbet*

