



BLACK BASS

HOTEL • ANNECY

RESTAURANT

CARTE

PETIT DÉJEUNER BREAKFAST

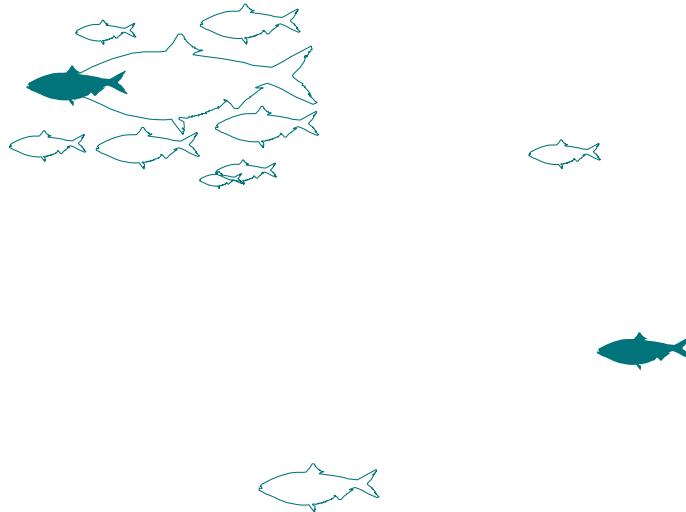
De 7 h 30 à 10 h 30
From 7.30 am to 10.30 am

DÉJEUNER LUNCH

Tous les jours de 12 h 30 à 14 h 30
Daily From 12:30 pm to 2.30 pm

DÎNER DINNER

Tous les jours de 19 h 30 à 21 h 30
Daily From 7:30 pm to 9.30 pm



Nous travaillons avec des produits frais, nous avons des quantités limitées, pouvant varier selon la pêche et les arrivages. Certains produits peuvent parfois venir à manquer En cas d'allergie ou d'intolérance, merci de nous les communiquer. Origine des viandes France, Ecosse, UE. We are working with fresh products, the menu may change Please let us know if you have any allergies Meats are from France, Scotland and EU

À LA CARTE

LES ENTRÉES STARTERS

L'œuf parfait, topinambour et cacahuètes Perfect egg, Jerusalem artichoke and peanuts	22€
Quenelle de poisson, haricots verts et girolles Fish quenelle with green beans and chanterelles	22€
Pâté en croûte canard et figue Duck and fig pâté en croûte	23€

LES PLATS MAIN COURSES

L'omble chevalier, courge et lait d'arrêtes Artic char, squash and fishbone milk	35€
Pain de truite, fenouil et gingembre Trout bread with fennel and ginger	34€
Onglet de bœuf, patate douce et shiitaké Beef onglet, sweet potato, and shiitake	38€
Ballotine de volaille, écrevisses et poivrons Ballotine of poultry, crayfish and peppers	38€
Risotto de crozets, betterave et crème fumée Crozet risotto with beetroot and smoked cream	35€

À LA CARTE

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS 14€
SELECTION OF MATURE CHEESES

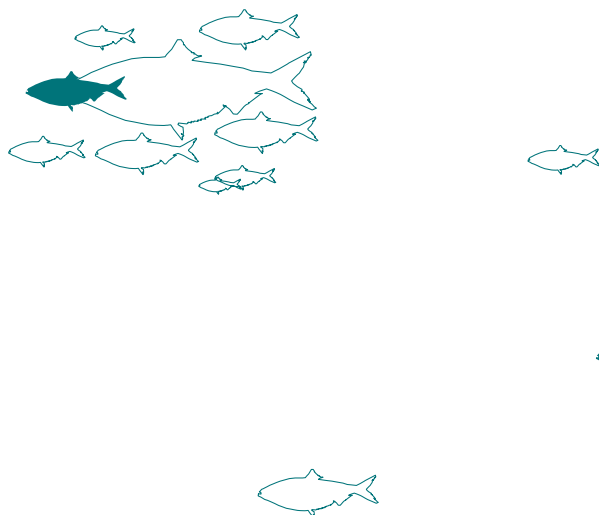
LES DESSERTS DESSERTS

Le matefaim aux pommes et noisettes 15€
Apple and hazelnut matefaim

Variation autour de la poire, aneth et citron 16€
Variation on pear, dill, and lemon

Le chocolat Jivara et poivre de Timut 17€
Jivara chocolate and Timut pepper

La pistache et la fleur d'oranger 16€
Pistachio and orange blossom



MENU DE LA SEMAINE

36€

MENU OF THE WEEK

Entrée / plat / dessert
Starter / main course / dessert

Servi du lundi midi au vendredi midi (hors jours fériés)
Served from Monday lunchtime to Friday lunchtime (excluding public holidays)

MENU BLACK BASS

70€

BLACK BASS MENU

Servi pour l'ensemble des convives
Served for all guests

Ceviche de daurade, variation du céleri et pomme verte
Ceviche of sea bream, celery variation and green apple

Langoustine, fenouil et gingembre
Langoustine, fennel and ginger

Canette, aubergine et datte
Duck, eggplant and date

La pistache et la fleur d'oranger
Pistachio and orange blossom

MENU ENFANT Jusqu'à 12 ans hors boissons

22€

CHILD MENU Up to 12 years excluding drinks

Poisson ou viande du moment, accompagnement de saison
Fish or meat of the moment, seasonal accompaniment

Dessert de notre enfance
Dessert from our childhood

BOISSONS DRINKS

EAUX WATERS

Evian, Badoit Rouge (33 cl)	4€
Evian, Badoit Verte (75 cl)	8€
Chateldon (75 cl)	8€

VINS WINES

Notre sélection de vins au verre réalisée par nos Maîtres d'Hôtel (12 cl)

[Our selection of wines by the glass made by our Maitres d'Hôtel](#)

Vin blanc, rosé ou rouge White, rosé, red wine	13€
Bulles bubbles	17€

VINS BLANCS DE SAVOIE SAVOIE WHITE WINE

IGP Vins des Allobroges

Domaine St Germain « Par-Delà Les Versants » 2022	75 cl	70€
Domaine Grisard (Verdesse) « Vice-Versa » 2022	75 cl	72€
AOP Vin de Savoie		
Domaine Grisard Chignin Bergeron « Opulent » 2021	37.5 cl	33€
Domaine Grisard « Dénivelé 175 » 2018	75 cl	82€
Domaine Grisard « Originelle » 2022	75 cl	65€
Domaine St Germain « Petite Sainte Marie » 2022	75 cl	46€
Domaine Masson « Cuvée Nicolas » 2023	75 cl	46€
Domaine St Germain BIO 2023	75 cl	60€
Domaine Grisard « Opulent » 2023	75 cl	58€
Domaine Grisard Chignin Bergeron « Opulent » 2020	150 cl	162€
AOP Roussette de Savoie		
Domaine Perrier et Fils Roussette de Monterminod 2020	37.5 cl	25€
Domaine Grisard « Souveraine » 2022	37.5 cl	30€
Domaine Grisard « Souveraine » 2022	75 cl	55€
Domaine St Germain 2023	75 cl	47€

VINS ROUGES DE SAVOIE SAVOIE RED WINE

AOP Savoie Mondeuse

Domaine Grisard « Obstinée » 2023	37.5 cl	22€
Domaine St Germain « Les Taillis » BIO 2023	37.5 cl	30€
Domaine St Germain « Les Taillis » BIO 2023	75 cl	46€
Domaine Grisard « Obstinée » 2022	75 cl	42€
AOP Savoie Pinot Noir		
Domaine St Germain « Sous le Roc des Pères » BIO 2023	75 cl	47€
AOP Savoie Persan		
Domaine St Germain BIO 2023	75 cl	56€
Domaine Grisard « Fougueux » 2021	75 cl	65€
IGP des Allobroges		
Domaine St Germain « Par-Delà Les Versants » BIO 2020	75 cl	70€