




Bienvenue aux Quatre Saisons





NOTRE CARTE

Entrées

 <i>Le champignon</i> Carpaccio de champignons, assaisonné d'une vinaigrette échalote confite et noix, glace champignon, accompagnés d'un bol forestier, écume topinambours	13,50 €
<i>Betterave et truite d'Isère</i> Jardinière de betterave, tartare, sorbet betterave et truite façon gravlax	14,00 €
<i>Écrevisse en deux températures</i> Tartare d'écrevisse, zeste d'agrumes et sauce beurre blanc, jus d'écrevisse chaud façon bouillabaisse	14,50 €
<i>Grenouilles persillées</i> Cuisses de grenouilles, déclinaison de persillades, chips de pain assaisonnées au beurre de cuisson	14,50 €

Plats

<i>La volaille fermière</i> Volaille fermière locale, gourmandise de champignons, pressé de pommes de terre, sauce Albuféra	24,00 €
<i>Le veau du St Alban de Montbelle</i> Pièce de veau rôti, accompagné de petits légumes de saison et parmentier de veau confit	30,00 €
<i>Le sandre nacré</i> Mousseline de sandre garniture automnale, carottes, courge, salade d'agrumes et sauce Maltaise	26,00 €
 <i>Le pigeon cuit sur coffre</i> Artichauts poivrades à la barigoule, cuisses de pigeon confites, tartelettes d'abats, sauce vin rouge	32,00 €
 <i>Le plat végétal du Chef</i> Mousse de courge et pommes de terre, gnocchis grillés et céréales torrifiées	22,00 €

Desserts

<i>Le Chocolat</i> Mousse chocolat, croustillant praliné, tuile cacao, siphon persil	12,00 €
<i>Citron estragon</i> Meringue, crèmeux citron estragon, crème vanillée, sorbet citron estragon	12,00 €
<i>Le Céréale</i> Crèmeux vanille, praliné aux graines de courges, blé vert, émulsion pop corn, glace sésame noir	12,50 €

Fromages

7,00 €

Assiette de fromages locaux selon arrivage

Coupes de Glaces

1 BOULE	3,50 €
2 BOULES	6,00 €
3 BOULES	8,00 €
SUPPLÉMENT CHANTILLY	1,50 €
SUPPLÉMENT CHOCOLAT	1,50 €

Vanille de Madagascar, Chartreuse verte,
noix de coco, mangue, fruits rouges,
citron jaune, chocolat, fraise, café

*Nous privilégions les circuits
courts pour nos produits*

Option végétarienne

** Nous vous informons que ce plat nécessite 15 minutes d'attente*

Pensez à nous signaler vos allergies et intolérances

Nos légumes sont majoritairement bio et frais



NOS MENUS

Menu du midi

Entrée du jour + plat du jour + dessert du jour	28,00 €
Entrée du jour + plat du jour	22,00 €
Plat du jour + dessert du jour	16,00 €

Menu enfant *Jusqu'à 10 ans)*

Aiguillettes et boulettes de poulet
panées aux grains accompagnées
de purée faite maison.

Boule de glace au choix

13,00 €

Menu bébé *Jusqu'à 2 ans)*

Poisson blanc et purée de légumes
en selon des saisons

8,00 €



*Les Quatre Saisons
Chef Antonio Gerard Quintanilla*

Menu Découverte *Trois temps*

46,00 €

Amuse-bouche

Le champignon

Carpaccio de champignons, assaisonné d'une vinaigrette
échalote confite et noix, glace champignon,
accompagnés d'un bol forestier, écume topinambours

Le veau du St Alban de Montbelle

Pièce de veau rôti, accompagné de petits légumes
de saison et parmentier de veau confit

ou

Le sandre nacré

Mousseline de sandre garniture automnale, carottes,
courge, salade d'agrumes et sauce Maltaise

Citron estragon

Meringue, crémeux citron estragon,
crème vanillée, sorbet citron estragon

Mignardises

*Nous vous informons que notre Menu Dégustation
est servi à l'ensemble des convives d'une même table,
et qu'il ne convient pas aux personnes
allergiques au gluten et (ou) au lactose.*

*Notre chef aura le plaisir de vous composer,
selon le marché du jour,
l'amuse-bouche et les mignardises.*

Menu Dégustation *Cinq temps*

65,00 €

Amuse-bouche

Le champignon

Carpaccio de champignons, assaisonné d'une vinaigrette
échalote confite et noix, glace champignon,
accompagnés d'un bol forestier, écume topinambours

Grenouilles persillées

Cuisses de grenouilles, déclinaison de persillades,
chips de pain assaisonnées au beurre de cuisson

ou

Écrevisse en deux températures

Tartare d'écrevisse, zeste d'agrumes et sauce beurre blanc,
jus d'écrevisse chaud façon bouillabaisse

Le sandre nacré

Mousseline de sandre garniture automnale, carottes,
courge, salade d'agrumes et sauce Maltaise

Le pigeon cuit sur coffre

Artichauts poivrades à la barigoule, cuisses de pigeon
confite, tartelettes d'abats, sauce vin rouge

ou

Le veau du St Alban de Montbelle

Pièce de veau rôti, accompagné de petits légumes
de saison et parmentier de veau confit

Le Céréale

Crémeux vanille, praliné aux graines de courges,
blé vert, émulsion pop corn, glace sésame noir

Mignardises



NOTRE CAVE

Rouge

Gamay Vieilles Vignes Carrel AOP	75cl	24,00€
Côtes du Rhône Guigal AOP	75cl 37,5cl	26,00€ 15,00€
Mondeuse Ardin AOP	75cl	35,00€
Figure Libre Freestyle Domaine Gayda AOP	75cl	36,50€
Haut Selve 2020 AOC	75cl	38,00€
St Joseph Domaine Bonarieux AOP	75cl	40,00€
Crozes Hermitage Domaine Entrefaux AOP	75cl 37,5cl	47,00€ 33,00€
Hautes Côtes de Beaune Mont Bahais AOC	75cl	48,00€
Cornas Les Arenes Maison Chapoutier AOC	75cl	82,00€
Côte Rôtie Les Becasses Maison Chapoutier AOC	75cl	118,00€

Rosé

Île de beauté Terra Santa IGP	75cl	19,00€
Gamay Cave de Chautagne AOP	75cl 37,5 cl	21,00€ 12,00€
Côtes de Provence Belle Poule	50cl	25,00€
Bandol Laroque AOP	75cl 37,5 cl	29,00€ 19,00€
Côtes de Provence Figuière AOP	75cl	37,00€
Côtes de Provence Les Voiles	150cl	69,00€

Blanc

Roussette de Savoie Altesse Carrel AOP	75cl	24,00€
Viognier Domaine Gayda IGP	75cl	25,00€
Chignin Bergeron Ravier Les Amandiers AOP	75cl 37,5cl	34,00€ 24,00€
St Joseph Cuvée Amendine AOP	75cl	39,00€
Pouilly Fuissée Les Calcaire Carrette AOP	75cl	49,00€

VINS AUX PICHETS

Rouge

Vin du pays D'oc Merlot IGP	25cl	8,00 €
	50cl	12,00 €

Blanc

Vin du pays Gard Chardonnay IGP	25cl	8,00 €
	50cl	12,00 €

Rosé

Le Petit Mazuret IGP	25cl	8,00 €
	50cl	12,00 €

VINS PÉTILLANTS

Crémant de Savoie Carrel AOP	75cl	32,00€
------------------------------	------	--------

CHAMPAGNES

Deveaux Grande Reserve Brut AOP	37,5cl 75cl	32,00€ 60,00€
---------------------------------	----------------	------------------

EAUX

Eau de Perrier	100cl 50cl	7,00 € 4,00 €
San Pellegrino	100cl 50cl	7,00 € 4,00 €
Evian	100cl 50cl	7,00 € 4,00 €

VINS AU VERRE

St Joseph AOP	Rouge	12cl	7,00 €
Camas Syrat IGP	Rouge	12cl	7,00 €
Uby IGP	Blanc	12cl	7,00 €
Camas Viognier IGP	Blanc	12cl	7,00 €
Haut de Masterel AOP	Rosé	12cl	7,00 €



NOS BOISSONS

APÉRITIFS

Martini rouge ou blanc	6cl	6,50 €
Vermouth rouge ou blanc	6cl	6,50 €
Ricard	2,5cl	4,00 €
Pastis	2,5cl	4,00 €
Kir		4,00 €

BIÈRES

Pression

Carlsberg	25cl	3,20 €
	50cl	6,30 €
Grimbergen Blonde	25cl	3,80 €
	50cl	7,00 €

En bouteille

Mont Blanc Bleue myrtille	33cl	5,50 €
Mont Blanc Blanche	33cl	5,50 €
Mont Blanc Cristal IPA	33cl	5,50 €
Mont Blanc Rousse	33cl	5,50 €
Mont Blanc Verte	33cl	5,50 €

BOISSONS CHAUDES

Expresso	1,90 €
Allongé	1,90 €
Décaféiné	1,90 €
Déca Allongé	1,90 €
Cappuccino	4,50 €
Chocolat Chaud	4,00 €
Thé	3,50 €
Infusion	3,50 €
Irish coffee	8,00 €

COCKTAILS et MOCKTAILS

Aperol Spritz 7,50 €
Aperol, Prosecco, eau gazeuse

Spritz Limoncello 8,50 €
Limoncello, Prosecco, eau gazeuse, citron, sirop de sucre

Violette 9,50 €
Liqueur violette, Triple sec, Gin, citron, sucre, blanc d'œuf

Piña Colada 8,50 €
Rhum blanc, ananas, sirop de coco

Mojito 8,50 €
Rhum blanc, sucre, feuilles de menthe, citron, eau gazeuse

Gin Tonic 8,00 €
Gin, eau tonic

Moscow Mule 8,00 €
Vodka, citron, ginger soda

Piña Colada virgin 7,00 €
Ananas et concentré de coco

Mojito virgin 7,00 €
Feuilles de menthe, sucre, eau gazeuse

Douceur de fruits 7,00 €
Jus fait maison à base de fruits rouges et de pommes

Douceur tropicale 7,00 €
Jus de différents fruits exotiques fait maison

DIGESTIFS

Chartreuse verte ou jaune	4cl	7,00 €
Génépi	4cl	7,00 €
Get 27	6cl	6,00 €
Get 31	6cl	6,00 €
Limoncello	4cl	6,00 €
Absinthe	4cl	6,00 €
Whisky ou rhum Classique	4cl	8,00 €
Whisky ou rhum Premium	4cl	10,00 €
Whisky ou rhum Exception	4cl	12,00 €

SOFTS

Eau aromatisée faite maison à base de fruits selon les saisons	3,00 €
Fuze Tea	3,80 €
Oasis tropical	3,80 €
Orangina	3,80 €
Coca Cola	3,80 €
Coca Zero	3,80 €
Schweppes Tonic	3,80 €
Schweppes Agrumes	3,80 €
Perrier	3,80 €
Limonade garçon	3,80 €
Jus de fruits :	3,80 €
Abricot, pomme, ananas, fraise, pamplemousse, mangue	
Diabolo :	3,80 €
Menthe, fraise, grenadine, citron	
Sirop à l'eau :	2,80 €
Menthe, fraise, grenadine, citron	
Café froid	4,00 €