



L'ACTE2
JULIE & LUCAS DEGOT
cuisine gastronomique à Saint-Bonnet-le-Froid

LES MENUS



Menu L'Instant

Mises en bouche apéritives.

Entrée :

Œuf mollet frit, lentilles vertes du puy et déclinaison de tomates.

Plats :

Daurade sébaste, olives et légumes du soleil grillé, crème de poivron rouge légèrement fumé

Ou

Risotto d'orges perlées à la tomme de brebis, fraîche et croustillante, légumes de saison.

Ou

Jarret de veau braisé aux échalotes, pommes de terre confites et carottes primeurs. Jus légèrement corsé.

Chariot de fromages d'ici et d'ailleurs.

Ou

Dessert choisi sur la carte

Ce menu est servi au prix de 32€.

Avec fromage et dessert à 38€.



Menu découverte

Mises en bouche apéritives

Entrée :

Foie Gras de canard poêlé en raviole aux chanterelles, bouillon infusé à la sauge ananas

Poisson :

Truite d'Andaure aux haricots frais et champignons,
Jus d'oignons doux grillés.

Viande :

Agneau de St Pierre sur doux en deux façons, jus aux serpolet légumes d'été et crème d'aubergine à la grecque

Chariot de fromage d'ici et d'ailleurs

Dessert choisi sur la carte

Ce menu est servi au prix de 54€.

Poisson ou viande à 45€.



Pour les plus petits :

Mises en bouche apéritives

Un plat au choix sur le menu l'instant.

Assiette de fromage ou coupe de glace.

Ce menu est destiné aux enfants jusqu'à 10 ans et est servie au prix de 12€.



L'ACTE2
JULIE & LUCAS DEGOT
cuisine gastronomique à Saint-Bonnet-le-Froid

LA CARTE



Notre Carte :

Entrées :

Oeuf mollet frit, lentilles vertes du puy et déclinaison de tomates **15€**

Foie Gras de canard poêlé en raviole aux chanterelles, bouillon infusé à la sauge ananas

25€

Poissons :

Daurade sébaste, olives et légumes du soleil grillé, crème de poivron rouge légèrement fumé **15€**

Truite d'Andaure aux haricots frais et champignons,
Jus d'oignons doux grillés. **21€**

Végétarien :

Risotto d'orge perlée à la tomme de brebis de Haute-Loire, fraîche et croustillante, légumes de saison. **14€**

Viandes :

Jarret de veau braisé aux échalotes, pommes de terre confites et carottes primeurs. Jus légèrement corsé. **22€**

Agneau de St Pierre sur doux en deux façons, jus aux serpolet légumes d'été et crème d'aubergine à la grecque

25€

Fromages :

Chariot de fromage d'ici et d'ailleurs. **12€**



L'ACTE2

JULIE & LUCAS DEGOT

cuisine gastronomique à Saint-Bonnet-le-Froid

LES DESSERTS



La carte des desserts :

Tartelette aux fraises et crème vanille.
Sorbet basilic.

Vacherin déstructuré myrtille et pêche.

Chocolat et praliné noisette maison en mini entremet
Glace vanille.



L'ACTE2

JULIE & LUCAS DEGOT

cuisine gastronomique à Saint-Bonnet-le-Froid

LA CARTE
DES VINS

Les apéritifs

Le cocktail maison.	6,50€.
Le cocktail maison sans alcool.	5,50€.
Kir. (Châtaigne, mûre, framboise, cassis pêche de vigne).	3€.
Les jus de fruits artisanaux.	4,50€.
Les bières artisanales : La blonde.	
La blanche.	
L'Ambré.	6€.
Ricard.	3€.
Martini rosso, Martini blanco.	3€.
Porto rouge, porto blanc.	5€.
Coca cola.	3€.
Schweppes tonic.	4€.
Perrier.	3€.
Sirop. (Fraise, citron, menthe, pêche, grenadine).	2€.

Les vins aux verres

Les vins blancs.

- AOC Anjou, Clos Galerne « Balade en chenin ». 2018. 5€.
- IGP Collines rhodaniennes, domaine Julien Pilon. 2019 6€.
- AOC Jurançon moelleux, domaine Uroulat. 2016 7€.

Le vin rosé.

- AOC Coteaux du lyonnais, Domaine de la petite Gallée.
2020 6€.

Les vins rouges.

- AOC Saint-Joseph « Domaine », F. Grenier. 2020 6€.
- AOC Coteaux du lyonnais « Vieilles vignes », Domaine de
Petite Gallée. 2020. 5€.
- AOP Bourgogne Pinot Noir, La manufacture. 2018. 5€.

Les vins blancs

La Vallée du Rhône Septentrionale.

Côtes du Rhône « St-Esprit », Maison Delas. 2019.	15€.
Condrieu « Terroir », François Merlin. 2018.	70€.
Crozes-Hermitage « Les Launes », Maison Delas. 2019.	32€.
Crozes-Hermitage, Y. Chave. 2019.	45€.
Hermitage « Domaine des Tourettes », Maison Delas. 2017.	105€.
Saint-Péray « Les Pins », Bernard Gripa. 2019.	47€.

La Vallée du Rhône Méridionale.

Lirac, Château de Montredon. 2019.	39€.
Châteauneuf du Pape, Château de Montredon. 2017.	65€.
Châteauneuf du Pape « La Roquette », Domaine du vieux Télégraphe. 2019.	63€.
Cairanne, Domaine Richaud. 2019.	47€.

La Bourgogne.

Bourgogne « Clos de Loyes », Château des Jacques. 2019	25,5€.
Mercurey 1er cru « Bois Cassien », Maison Chanzy. 2018	55€.
- Chablis « La Manufacture ». 2019.	43€.
- Pouilly-Fuissé, Domaine J.A Ferret. 2018.	48€.
- Pernand-Vergelesses « Clos de la croix de pierre », L. Jadot 2017	54€.
- Meursault 1er cru « Charmes » Mikulski 2018.	180€
- Puligny-Montrachet 1er cru « Clos de la Garenne », Jadot. 2017	135€

Le Bordelais.

Loupiac, Château Jean de Fonthenille. 2018.	23€.
Sauternes « Les Carmes de Rieussac » 2015	60€.

Le Languedoc-Roussillon.

Coteaux du Languedoc « La Rouvière » Cht de Lancyre, 2019	23€.
Faugères « Cuvée Allegro », Domaine Ollier-Taillefer. 2015	27€.
Limoux, Château Guilhem. 2018	37€.
IGP Val de Montferrand « Bergerie », Domaine de l'Hortus. 2019.	32€.

Côtes du Roussillon « Coume Marie », Preceptorie. 2020. 30€

La Provence.

Bandol, Château des Salettes. 2019 49€.

Côtes de Provence « Eloge », Domaine de la croix. 35€.

Côtes du Luberon, Château de la Verrerie. 37€.

L'Alsace.

Alsace Riesling, « St-Hubert » Domaine Fleischer. 2014. 25 €.

Alsace Gewurztraminer Grand Cru Steiner, Fleischer. 2018
46€.

Alsace Riesling « Les Eléments », Domaine Bott Geyl. 2018.
34€.

Le Val de Loire.

Vouvray, Maison Darragon. 2016 19€.

Sancerre « Chavignol », Domaine Martin. 2019. 46€.

Le Sud-Ouest.

Jurançon sec « Marie », Domaine Uroulat. 2016. 30€.

Pacherenc du Vic-Bilh sec « Odé d'Aydie », Château Aydie.
2017 29€.

L'Ardèche.

Ardèche « Les Amandières », Domaine Arzac. 2020.	22€.
Ardèche « Chardonnay », Domaine du Grangeon. 2018	20€.

La Loire Volcanique.

Urfé « Fou de chêne », Domaine des Potiers. 2019.	33€.
St-Pourçain « L'instant T », Les Terres d'Ocres. 2019	24€.

Les vins rosés.

Tavel Château de Trinquedel. 2019.	21€.
Coteaux du Languedoc « La Clape » Cht d'Angles. 2020.	23€.
Côtes de Provence « Instant », Cht Barbanau. 2020.	27€.

Les demi-bouteilles vins blancs.

Sancerre P. Archambault. 2018.	19€
Pouilly-Fuissé Domaine Ferret. 2014	25 €

Les magnums de vins blancs.

Crozes-Hermitage L. Habrard. 2016.	74€.
Savigny-les-beaunes 1 ^{er} cru « clos des guettes » Jadot 2017.	120€.

Les vins rouges.

La Vallée du Rhône septentrionale.

Côte-rôtie Domaine Merlin François. 2018.	80€.
Côtes du Rhône « La Barbare », Cht des Amoureuses. 2018	22€.
Crozes-Hermitage L. Habrard. 2019.	37€.
Crozes-Hermitage Domaine Pochon 2018.	36€.
Cornas « Chante Perdix », Maison Delas. 2018.	64€.
Saint-Joseph, Bernard Gripa. 2018	63€.
Saint- Joseph Domaine Courbis. 2018.	45€.
Hermitage, « Domaine des Tourettes ». Delas.	90€.

La Vallée du Rhône méridionale.

Vacqueyras, « Domaine des Gneets ». Maison Delas.	29€.
Châteauneuf du Pape, Château de Montredon. 2017.	83€.
Cairanne, Domaine Richaud. 2018.	43€.
Beaumes de Venise « Terrissimo », Cave des Vignerons. 2018	25€.

La Bourgogne.

Bourgogne « Couvent des Jacobins », Jadot. 2019	25€.
Mercurey « Bois cassien » Maison Chanzy. 2017	47€.
Pernand-Vergelesses 1er cru « La Croix de Pierre », Jadot 2014	51€.
Beaunes 1er cru « Clos des couchereaux », Jadot. 2015	75€.
Nuits-St-Georges 1er cru « Les Boudots », Jadot 2014	141€.
Marsannay Domaine Ghislain Kohut. 2017.	48€.
Pommard 1 ^{er} cru « clos de la commaraine » Jadot 2015.	105€.

Le Beaujolais.

Morgon « La voûte st vincent », Domaine Desvignes. 2019.	31€.
Moulin à vent « Clos de Rochegrès », Cht des Jacques. 2015	48€.
Saint-Amour « Cuvée les Ensorceleuses », Maison Ferraud. 2018	26€.

Le Languedoc-Roussillon.

Collioure « Adéodat », Domaine Augustin. 2019.	68€.
Pic saint loup « Bergerie » Domaine de l'Hortus. 2019.	32€.
Fitou « Vieilles vignes », Cht Abelanet. 2017	25€.
Malpère Château Guilhem. 2016	38€.

Le Bordelais.

Côtes de Bordeaux, Château Anniche. 2018	18€.
Pauillac, château Pedesclaux. 2015	119€.
Saint-Emillion Grand Cru Château la Couronne. 2017	44€.

Le Val de Loire.

Saumur-Champigny, Domaine Saget. 2018.	18€.
St-Nicolas-de-Bourgeuil, « Cuvée Damoiselle ». C. Pont 2018	23€.
Sancerre « Chavignol », Domaine Martin. 2018.	43€.

Le Sud-Ouest.

Cahors « Cuvée château du cèdre » Cht du Cèdre. 2018.	39€.
Fronton « Don Quichotte », Domaine Le Roc. 2018.	35€.

L'Ardèche.

Ardèche « Les Aourtres », Domaine Arsac. 2020.	23€.
Côtes du Vivarais « La syrare », Domaine Gallety. 2017.	102€.

La Loire Volcanique.

Côtes d'Auvergne « Bourrassol », Benoit Montel. 2019.	22€.
---	------

Les demi-bouteilles de vins rouges.

Saint-Joseph « Les Challeys » Maison Delas. 2018	18€.
Châteauneuf du pape Cht de Montredon. 2015	38€.
Sancerre P. Archambault. 2018	18€.
Crozes-Hermitage Laurent Habrard. (50cl) 2016.	31€.

Les magnums.

Crozes-Hermitage Laurent Habrard. 2019.	81€.
Saint-Joseph Bernard Grippa. 2019.	130€.
Beunes 1 ^{er} cru « Clos des couchereaux » 2015. Jadot.	141€.

N'hésitez pas à demandez pour un digestif en fin de repas...