



Dans l'esprit d'un brunch...

A brunch spirit...

LE CHEF EXECUTIF – JEAN-FRANÇOIS VASSEUR,
LE CHEF PATISSIER – JASON ANAYA
et leurs équipes vous souhaitent un agréable moment.

Our Chefs and their teams wish you a pleasant moment.

Viennoiseries, jus, boissons chaudes, entrée, plat et dessert inclus.
Viennoiseries, juices, hot drinks, starter, main dish and dessert included.

85 € / personne ou 42 € / moins de 12 ans

85€/person or 42€ up to 12 years old

Prix nets, service compris. Une liste des produits provoquant des allergies ou des intolérances alimentaires est disponible sur demande. Nous vous remercions de nous en informer. Notre chef ne travaillant qu'avec des produits frais, certains plats peuvent être susceptibles de manquer ou d'être modifiés. *All prices are inclusive of VAT at the prevailing rate. A list of products causing allergies or food intolerance is at your disposal on request. Please let us know about your special requirements. Our Chef works only with fresh products, our dishes are subject to change.*

Les œufs et entrées
Eggs and appetizers

L'œuf parfait, textures d'asperges et émulsion d'un bouillon de poule onctueux
Perfect egg, asparagus textures, chicken broth foam

L'œuf crousti-mollet et morilles à la crème de Bresse, cordon de jus de volaille
Crispy soft boiled egg, morels with Bresse cream, chicken jus

Le foie gras de canard, escalope rôtie et touche de cacao et agrumes
Seared duck foie gras, cocoa and citrus touch

Le tourteau, émietté en vinaigrette, avocat et gelée de crustacés
Dressed crab, avocado and crustacean gel

Nos Créations

Main course

Selle d'agneau de lait des Pyrénées rôtie,
déclinaison d'artichauts et polenta crémeuse

Roasted saddle of Pyrenees lamb, taste of artichokes and creamy polenta

Le turbot, filet grillé, sauce Grenobloise et tombée de tétrogone

Grilled fillet of turbot, Grenobloise sauce and wild spinach

Risotto à l'ail des ours, poêlée de légumes primeurs

Risotto with wild garlic, early vegetables

Les gourmandises

Delicacies

Gaufre au caramel et praliné

Praline and caramel waffle

Crêpes à la crème chantilly et vanille, sauce chocolat

Whipped cream and vanilla crepes, chocolate sauce

L'œuf en chocolat, siphon au biscuit et glace au praliné

Chocolate egg, biscuit foam and praline ice cream

Crème brûlée vanille, glace chocolat

Vanilla crème brûlée, chocolate ice cream

Prix nets, service compris. Les règlements par chèque ne sont pas acceptés.

Une liste des produits provoquant des allergies ou des intolérances alimentaires est disponible sur demande.

Nous vous remercions de nous en informer.

All prices are inclusive of VAT at the prevailing rate.


A list of products causing allergies or food intolerances is at your disposal on request. Please let us know

Les vins

Les champagnes

	12 cl	75cl
Blanc		
Champagne Blanc du moment	24€	130,00€
Rosé		
Champagne Rosé du moment	25€	140,00€

Les vins blancs

Côtes du Jura – Domaine Benoit Badoz – Savagnin ouillé		
Cuvée Victoria – 2020 	12€	70,00€
Rully – Domaine Vincent Girardin – Vieilles Vignes 2020	18€	120,00€
Pouilly Fuissé – Les Vignes Blanches		120,00€
Château de Beauregard - 2018		
Chablis – Domaine Venon L'Expression – 2021		78,00€
Collines Rhodaniennes – Domaine Monteillet – 2022		55,00€
Alsace Riesling – Domaine Weinzaepfel – 2020	19€	110,00€

Les vins rouges

	12cl	75cl
IGP Côteaux de l'Ain – Les Cuvées Insolentes – Gamaret		110,00€
Vin de Savoie Mondeuse Cru Arbin		
Château de Mérande – Le Comte Rouge – 2020		80,00€
Bourgueil – Prestige –Domaine Boucard – 2014		70,00€
Pommard – Huber-Verdereau – Les Vaumuriens – 2020	20€	125,00€
Bourgogne Pinot Noir Laroze de Drouhin – 2017		70,00€
Chiroubles – Domaine de la Grosse Pierre – 2020		45,00€
Crozes-Hermitage		
Domaine Domaine Saint Cosme 2021	15€	85,00€
Saint Emilion Grand Cru		95,00€
Château Le Petit Val – Valentina - 2020		
Languedoc – Domaine Gayda – Freestyle – 2021		50,00€

Le vin rosé

Côtes de Provence	12€	75,00€
Château Saint Maur – Excellence - 2022		

Le vin Douceur

	12 cl	
Muscat Beaumes de Venise		
Domaine des Bernardins - 2022	14€	75,00 €

Toutes nos appellations sont AOP sauf mention contraire. Prix nets, service compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

All wines are AOP, unless otherwise stated. Net prices, service included.

Alcohol abuse is dangerous for health, consume in moderation