



CHEF EXECUTIF – JEAN-FRANÇOIS VASSEUR
SOUS-CHEF - MAXIME DOURDIN

Nos équipes vous souhaitent un agréable moment.



Le Menu du Marché

Bavaroise de sardines
Espuma de fenouil, gelée de citron et tapenade
Sardine Bavarian cream
Fennel, lemon jelly and tapenade

ou

Salade de quinoa et légumes aigres-doux
Quinoa salad with sweet and sour vegetables



Filet de sébaste rôti
Concassée de tomates, crème d'ail et sauce safran
Roasted sebaste filet
Crushed tomatoes, garlic cream and saffron sauce

ou

Agneau rôti
Polenta crémeuse, aubergine grillée, artichaut et jus
Roasted lamb
Creamy polenta, grilled eggplant, artichoke and juice

ou

Wok de légumes de saison
Seasonal vegetables wok



Assiette de fromages de notre région
Selection of regional cheeses

ou

Parfait glacé noix de coco, ananas et citron vert
Coconut frozen dessert, pineapple and lime

ou

Fromage frais, abricot - miel - romarin et fraîcheur pêche blanche
Fromage blanc, apricot – honey – rosemary and white peach freshness

42,00 Euros

Servi pour le déjeuner du lundi au vendredi hors jours fériés
Served for lunch only from Monday to Friday, except bank holidays

Pour commencer

Salade d'asperges vertes
Crèmeux de yaourt et citron noir
Green asparagus salad, creamy yoghurt and black lemon

19,00 €uros



Aiguillette de saumon façon gravlax
Légumes crus et cuits à la coriandre, agrumes et cacahuètes
Salmon gravlax
Raw and cooked vegetables with coriander, citrus and peanut

22,00 €uros



Ravioles d'escargots et champignons
Royale d'ail, émulsion de cresson tourbé, truffe d'été
Snail Ravioli and mushrooms
Garlic cream, smoked cress emulsion, summer truffles

21,00 €uros



Oeuf de poule parfait en brioche
Morilles fraîches dans leur jus
Perfect hen egg in a brioche, fresh morels in their juice

17,00 €uros



Ceviche de dorade
Mangue, avocat, tomate, oignon rouge et agrumes
Sea Bream ceviche
Mango, avocado, tomato, red onion and citrus

19,00 €uros

Dans l'eau

Pavé de bar rôti
Brandade de fenouil et fumet tomate monté à l'huile d'olive
Roasted sea bass
Fennel brandade, tomato and olive oil sauce

36,00 €uros



Filets de rouget snackés
Rhubarbe, cébettes, polenta et sauce Bécasse
Pan seared red mullet filets
Rhubarb, spring onion, polenta and red wine sauce

38,00 €uros



Truite en croûte de citron
Asperges vertes, purée de citron confit et huile d'olive
Lemon crusted trout
Green asparagus, candied lemon puree and olive oil

38,00 €uros

Sur terre

Quasi de veau rôti au sautoir
Risotto d'épeautre, mousseline de carottes, jus de veau
*Roasted rump of veal
Spelled risotto, carrot mousseline, veal jus*

39,00 €uros



Paleron de bœuf braisé
Légumes fondants et croustillants, câpres et jus braisé
*Braised chuck of beef
Crispy and fondant vegetables, capers and braised juice*

38,00 €uros



Suprême de pintade de la ferme d'Alice
Pommes Macaire et pleurotes, jus de volaille perlé
*Guinea hen breast fillet from Alice's farm
Macaire potatoes and pleurotes mushroom, poultry juice*

36,00 €uros

*Toutes nos viandes bovines sont d'origine française (Jura). Les volailles d'Alice sont élevées en plein air dans le Cantal.
All our beef meats come from France (Jura). Alice's farm produces free-range chicken in Cantal.*

Fromagerie Michelin

Assiette de fromages affinés
Cheese selection

15,00 €uros

Les gourmandises

Vanille onctueuse en croustillant
Sauce caramel au beurre demi-sel
*Caramelized Puff pastry and vanilla creamy
Salted caramel sauce*

15,00 €uros



Fraises givrées au basilic, pétales de meringue au Yuzu
Crème soufflée
*Basil frozen strawberries, Yuzu meringue flakes
Vanilla blown cream*

14,00 €uros



Nage de pamplemousse et framboises
Emulsion sorbet citron
*Fresh grapefruit and raspberry nage
Lemon sorbet emulsion*

12,00 €uros



Tarte chocolat Jiva Hill
Jiva Hill chocolate tart

15,00 €uros