



CHEF EXECUTIF – JEAN-FRANÇOIS VASSEUR

CHEF PATISSIER – JUAN LEIRO

Nos équipes vous souhaitent un agréable moment.



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.

Pour commencer

Foie gras confit, pomme acidulé et croustillante
Confit foie gras, citrusy and crispy apple

26,00 €uros



Truite du Jura façon gravelax, alliance de carottes, cresson et kumquat
Gravelax of Jura trout, alliance of carrot, watercress and kumquat

25,00 €uros



Pince de homard en vinaigrette, caviar d'aubergine fumé
Crumble et nuage de tomate au basilic
Lobster claw, smoked eggplant caviar
Crumble, tomatoes and basil cloud

28,00 €uros



Salade fraîcheur de melon et pastèque rôti, légumes acidulés et roquette
Melon and roasted watermelon fresh salad, citrusy vegetables and arugula

21,00 €uros

Dans l'eau

Filet de bar rôti, texture de butternut et jus de volaille

Roasted filet of sea bass, butternut squash

Chicken jus

39,00 €uros



Filet de turbot au beurre d'algue, cèleri rave confit, cédrat

Emulsion de fumet de poisson

Sea weed butter glazed filet of Turbot, confit celeriac, cédrat lemon

Fish fumet emulsion

39,00 €uros



Demi-queue de homard poêlée, risotto au citron

Pan seared half lobster tail, lemon risotto

40,00 €uros



Demi-queue de homard rôti, duo de courgettes au beurre de homard

Tomates confites, Pignons de pin et sauce homard

Roasted half lobster tail, zucchini duo with lobster butter

Confit tomatoes, pine nut and lobster sauce

42,00 €uros

Sur terre

Pomme de ris de veau rôti, gâteau de blette, salsifis et jus de veau
Roasted sweetbread, Swiss chard cake, salsify, veal jus

39,00 €uros



Suprême de volaille fermière de l'Ain rôtie, socca, blette, tomates et jus court
*Roasted Ain region poultry breast fillet
Socca, chard, tomatoes and natural jus*

38,00 €uros



Filet de bœuf rôti au sautoir, légumes grillés, jus tranché
Beef filet roasted in pan, grilled vegetables, beef sauce

40,00 €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

Alliance framboise, fromage blanc et citron vert
Alliance Raspberry, cottage cheese and lime

15,00 €uros



La figue rôtie au miel
Sphère yaourt huile d'olive
Roasted fig with honey, olive oil and yogurt sphere

15,00 €uros



Alliance pommes Pink lady et granny smith, notes de cidre
Pink lady and granny smith apples alliance, touch of cider

16,00 €uros



Le chocolat associé à la mûre, thé Earl Grey, sorbet myrtille
Association of chocolate and blackberry, Earl grey tea, blueberry sorbet

15,00 €uros



La noix de coco, coque craquante au chocolat noir, parfait glacé
Fraîcheur ananas et yuzu
*Coconut, crispy black chocolate shell, frozen parfait
Pineapple and yuzu freshness*

16,00 €uros