



CHEF EXECUTIF – JEAN-FRANÇOIS VASSEUR

Nos équipes vous souhaitent un agréable moment.



Pour commencer

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

26,00 €uros



Langoustine rôties, vichyssoise, radis croquants et acidulés, avocat
caviar Avruga et croustillant de pain
*Roasted Langoustine, crunchy and citrusy radishes, avocado
Avruga caviar and crispy bread*

28,00 €uros



Carpaccio de saint jacques, fraîcheur d'agrumes et avocat
Scallops carpaccio, citrus and avocado freshness

24,00 €uros



Œuf parfait, morilles et voile de lard colonnata
Perfect egg, morels mushroom, bacon veil colonnata

22,00 €uros

Dans l'eau

Filet de bar rôti, déclinaison d'asperges et viennoise au parmesan
Roasted filet of sea bass, variation of asparagus, Viennese parmesan cheese

39,00 €uros



Filet de turbot rôti, cèleri confit au beurre noisette
Emulsion de crustacés
*Roasted filet of Turbot, brown butter confit celeriac
Shellfish emulsion*

39,00 €uros

Sur terre

Parmentier de lièvre confit au jus, poêlées de champignons
Nuage de pomme de terre
*Confit hare parmentier, sautéed mushroom
Cloud of mashed potato*

38,00 €uros



Filet de bœuf cuit au sautoir, croustillant d'oignon doux, choux farci, jus court
Beef tenderloin cooked in a pan, crispy sweet onion, stuffed cabbage, natural jus

39,00 €uros



Risotto d'asperge crémeux
Creamy asparagus risotto

30,00 €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

Traditionnel crème brûlée, vanille bourbon, caramélisée au sucre cassonade
Traditional crème brûlée, bourbon vanilla, caramelized with brown sugar

12,00 €uros



Tiramisu mascarpone, café et touche d'Amaretto
Tiramisu, mascarpone cheese, coffee and Amaretto touch

13,00 €uros



Le chocolat au lait pur Madagascar et la cacahuète, crème glacée « Snickers »
Madagascar pure milk chocolate and peanuts, "Snickers" ice-cream

16,00 €uros



Le Baba au rhum, fruits exotiques
Exotic fruits Rhum Baba

14,00 €uros



Salade de fruit du moment, sirop infusé menthe et citronnelle
Seasonal fruit salad, mint and lemongrass infused syrup

12,00 €uros