



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

Jaune d'œuf confit, nuage de pommes de terre

Jus de volaille et râpé de truffe

Confit egg yolk, potato espuma

Poultry juice and truffle shavings

23,00 €uros



Opéra de foie gras, mangue et pain d'épices

Foie gras opera, mango and gingerbread

26,00 €uros



Raviole de champignons des bois
Bouillon mousseux à la fève de Tonka

Wild mushroom Raviole

Tonka bean foamy stock

23,00 €uros



Premières asperges des Landes, escargots du Jura et Absinthe de Pontarlier
First Asparagus from "Landes" region, snails from Jura and Pontarlier Absinthe

23,00 €uros



Pâté en croûte de Daniel Gobet, Champion du Monde 2018

Pickles de légumes

Daniel Gobet's pâté en croûte, World Champion 2018

Vegetables pickles

21,00 €uros



Ceviche de Saint-Jacques
Voile de betterave et orange sanguine
Scallop ceviche, beet and orange blood veil

26,00 €uros

Dans l'eau

Goujonnettes de sole
Artichaut poivrade farci, vinaigrette noisette et truffe
*Sole Goujonnettes,
Stuffed artichoke and pepper stew, hazelnut and truffle dressing*

38,00 €uros



Noix de Saint-Jacques poêlées
Risotto à la truffe et copeaux de foie gras
Pan seared scallops, truffle risotto and foie gras shavings

38,00 €uros



Sandre snacké
Pommes de terre rattes confites au beurre
Jeunes poireaux grillés et sauce matelote
*Snacked pike perch
Confit rattes potatoes with butter,
Grilled young leeks and matelote sauce*

38,00 €uros



Pavé de lotte rôti
Risotto de céleri et émulsion safran
*Roasted monkfish
Celery risotto and saffron foam*

39,00 €uros

Du jardin

Cocotte de légumes de saison
Seasonal vegetable pan

22,00 €uros

Sur terre

Suprême de pigeon rôti
Cuisses confites, betterave et comté
Roasted pigeon breast, confit legs, beets and comté cheese

39,00 €uros



Filet de bœuf rôti
Panais, chou de Bruxelles et cacao
Roasted beef fillet
Parsnip, Bruxelles sprout and cocoa

39,00 €uros



Suprême de pintade des Dombes rôti
Déclinaison de céleri et sauce périgourdine
Roasted Dombes guinea fowl supreme
Celery declination and périgourdine sauce

38,00 €uros



Ris de veau glacé au jus
Gratin de blettes
Crispy sweetbread
Gratinated chards

38,00 €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

La Belle-Hélène, sauce chocolat extra bitter, croustillant amandes, glace poire Williamine
Belle-Hélène pear, extra bitter chocolate sauce, crunchy almonds, Williamine pear ice-cream

15,00 €uros



La Pomme

Pink lady glacée, Golden façon Tatin, sphère pomme verte et spéculos
The apple, Pink Lady, Golden like a Tatin, green apple sphere and speculos

15,00 €uros



Mangue rôtie à l'huile d'olive et au miel, glacée au citron vert
Papier croustillant, crumble coco

Honey and olive oil roasted mango, lime glazed, coconut crumble

16,00 €uros



Le chocolat cacahuète, touche passion
Glace snickers
*Chocolate and peanuts cake, passion touch
Snickers ice-cream*

15,00 €uros