



CHEF EXECUTIF – JEAN-FRANÇOIS VASSEUR

Nos équipes vous souhaitent un agréable moment.

We wish you a pleasant meal



L'ESPRIT RELAIS & CHÂTEAUX

« Nous sommes, chez Relais & Châteaux, tous des artisans de l'hôtellerie-restauration dispersés sur la planète, héritiers de la grande histoire culturelle de l'hospitalité et des cuisines du monde et nous faisons le choix d'être fidèles à la mission que nous nous sommes donnée : préserver et transmettre la singularité des cuisines, pour éviter le renoncement et la facilité qui guettent nos civilisations de l'immédiat ; rappeler tous les jours, par notre pratique d'artisans, que notre humanité s'exprime et se ressource toujours dans le partage du beau et du bon. »

*Extrait du manifeste Relais & Châteaux
pour un monde meilleur par la table et l'hospitalité.
UNESCO, 18 novembre 2014*



Pour commencer

L'ailoli de légumes provençaux : jeunes légumes croquants légèrement assaisonnés,
sauce ailoli en nuage

Vegetables aioli: crisp vegetable sprouts with light seasoning and aioli sauce

20,00 €uros



Le foie gras : marbré et mi-cuit, touche de pêches et thym, brioche toastée

Layered semi-cooked duck foie gras, peaches and thyme, toasted brioche

27,00 €uros



Le filet de bar*, légumes acidulés et bouillon glacé de fenouil

Sea bass filet, tangy vegetables and glazed fennel broth*

23,00 €uros



L'iode : salade de laitue de mer aux anchois et coquillages, émulsion marinière au vin blanc,
pep's d'agrumes

Salad of sea lettuce, anchovies and shellfish, white wine emulsion and citrus

24,00 €uros



L'œuf parfait en brioche et morilles à la crème de Bresse

Perfect cooked egg in brioche and morel mushrooms in cream sauce from Bresse region

26,00 €uros

**Cette entrée est servie froide.*

**This starter is a cold dish.*

Le foie gras et le bar proviennent de France.

Our duck foie gras and bass come from France.

Dans l'eau

Le turbot

Aiguillettes rôties, semoule de choux fleur, sauce émulsionnée aux senteurs d'iode et jasmin
Turbot roasted, cauliflower, emulsion of jasmine and taste of sea

35,00 €uros



Le rouget

Filet snacké, gnocchis poêlés, cébettes et céleri, sauce civet
Red mullet fillet seared, pan-sautéed gnocchi, spring onions and celery, civet sauce

32,00 €uros



La lotte croustillante

Ravioli végétal de betterave, crème de Bresse, nuance de raifort et menthe poivrée
Crispy monkfish, vegetable beetroot ravioli, Bresse cream, horseradish and peppermint flavor

37,00 €uros

*Le rouget, la lotte proviennent de France et le turbot proviennent de Espagne
Red mullet, monkfish come from France and turbot comes from Spain*

Sur terre

La volaille fermière de l'Ain

Suprême rôti et moelleux de cuisse, alliance blette radis noir et citron

Ain farm poultry: roasted breast and tender thigh, swiss chard, black radish and lemon

40,00 €uros



Le sanglier

Cuissot confit au jus et effiloché, poêlée de champignons et nuage de pommes de terre

Wild boar, haunch confit and shredded, pan-sautéed mushrooms and potato foam

42,00 €uros



Le bœuf

Filet grillé, alliance de carotte et lavande du jardin

Grilled fillet of beef, with carrots and lavender from the garden

45,00 €uros



Le veau

Pavé de longe rôti, risotto d'épeautre au vinaigre de noix et girolles marinées

Roasted veal loin steak, spelt risotto with walnut vinegar and marinated chanterelles

42,00 €uros



Risotto au citron dans la meule, pousses de moutarde

Lemon risotto prepared in the cheese wheel, mustard leaves

30,00 €uros

*La volaille fermière, le sanglier, le bœuf et le veau proviennent de France.
Farm poultry, wild boar, beef and veal come from France.*

Fromagerie Michelin

Assiette de fromages affinés
Cheese selection

15,00 €uros

Les gourmandises

Nos desserts sont faits maison. Afin de vous garantir une qualité de service, nous vous recommandons de les commander en début de repas.

Our deserts are homemade. To guarantee you a high quality of service, we recommend to order them at start of your meal.

La figue en trois façons, sorbet à l'huile d'olive et pignons de pin caramélisés
Delights of figs, olive oil sorbet and caramelized pine nuts

16,00 €uros



Fraises fraîches et en gelée, diplomate à la menthe, sorbet citron et vanille de Madagascar
Strawberries: fresh and in jelly, mint diplomat, lemon and vanilla sorbet from Madagascar

17,00 €uros



Le vacherin glacé au chocolat Guanaja, framboises fraîches et en gelée
Frozen vacherin with Guanaja chocolate ice cream, raspberries fresh and in jelly

18,00 €uros



La pomme, façon tatin et sa mousse manzana, biscuit spéculoos, glace verveine
Apple tatin style and apple manzana mousse, speculoos biscuit, verbena ice cream

16,00 €uros