



CHEF EXECUTIF – JEAN-FRANÇOIS VASSEUR

Nos équipes vous souhaitent un agréable moment.  
*We wish you a pleasant meal*



## *Pour commencer*

Foie gras cuit mi-cuit, alliance cacao, mangue et bourbon  
*Half-cooked foie gras, cocoa, mango and bourbon alliance*

26,00 €uros



Carpaccio de noix de Saint-Jacques, agrumes, vanille et butternut  
*Scallops carpaccio, citrus fruits, vanilla and butternut*

26,00 €uros



Crabe en vinaigrette, lissé de céleri rave, velours de céleri branche,  
Pomme granny smith rafraîchie à la vodka  
*Crab served with vinaigrette, mashed celeriac, smooth celery foam,  
Granny smith apple freshened up with vodka*

26,00 €uros



Gravelax de sanglier, œuf parfait, crémeux de champignons et feuilleté croustillant  
*Boar gravelax, perfect egg, cream of mushrooms and crispy puff pastry*

24,00 €uros



Déclinaison autour de la betterave  
Chutney, glace et meringue  
*Beetroot declination,  
chutney, ice-cream and meringue*

22,00 €uros

# Dans l'eau

Pot-au-feu de noix de Saint-Jacques aux légumes d'hiver  
*Scallops stew and winter vegetables*

39,00 €uros



Aiguillettes de saumon fumé, alliance céleri, genièvre et citron  
*Smoked salmon cut in aiguillettes, celery, juniper and lemon alliance*

39,00 €uros



Filet de bar, texture de chou-fleur, coquillages en marinère  
*Roasted filet of sea bass, cauliflower in several ways, marinère of shellfish*

40,00 €uros

## Sur terre

Volaille fermière de l'Ain à la façon d'un chou farci,  
Escalopes de foie gras de canard rôtis et jus de volaille truffé  
*Wild Ain chicken cooked as a stuffed cabbage,  
Roasted duck foie gras escalopes and truffles poultry juice*

40,00 €uros



Effilochée de lièvre confit au jus, poêlée de champignons  
Mousse de pommes de terre à la façon d'un parmentier  
*Hare leg confit in juice, sautéed mushrooms  
Cloud of mashed potatoes parmentier style*

39,00 €uros



Filet de bœuf  
Panais en plusieurs façons et jus au café  
*Beef tenderloin,  
Parsnip cooked in several ways and coffee flavored cooking juice*

41,00 €uros



Risotto au citron dans la meule, roquette  
*Lemon risotto prepared in the cheese wheel, arugula*

30,00 €uros

# Fromagerie Michelin

Assiette de fromages affinés  
*Cheese selection*

15,00 €uros

## Les gourmandises

Cylindre de religieuse au café, ganache montée praliné noisette et crème glacée au café  
*Religieuse pastry cylinder coffee flavour, praline-hazelnut ganache and coffee flavoured ice-cream*

16,00 €uros



La pomme Tatin, crème montée caramélisée, sablé à la noisette  
Gel et sorbet Granny Smith  
*The Tatin style apple, caramelized whipped cream, hazelnut shortbread  
Granny Smith gel and sorbet*

16,00 €uros



Vanille de Madagascar et poire infusée aux baies de genièvres en monochrome,  
Biscuit moelleux au sucre Moscavado  
*Vanilla from Madagascar and pear infused with juniper berries in monochrome  
Moscavado sugar soft biscuit*

16,00 €uros



Chocolat, mousse Caraïbe 66%, caramel onctueux au beurre salé et glace vanille  
*Chocolate, Caribbean 66% mousse, salted butter caramel and vanilla ice cream*

16,00 €uros

*Toutes nos viandes bovines sont d'origine française (Jura ou Bresse).*  
*All our beef meats come from France (Jura or Bresse).*

# Menu enfant

ENTREE, PLAT, DESSERT : 25,00 €

*Ce menu est réservé aux enfants de moins de 12 ans  
We are delighted to offer this menu for children under 12 years old*

## ENTREES

Velouté de saison  
Seasonal velouté

Ou  
Or

Assiette de saumon fumé  
Smoked salmon

## PLATS

La viande du marché  
Légumes de saison et frites  
Meat of the day, seasonal vegetables and French fries

Ou  
Or

Le poisson du marché  
Légumes de saison et frites  
Fish of the day, seasonal vegetables and French fries

## DESSERTS

Chouquette garnie du moment  
Stuffed chouquette

Ou  
Or

Palette de sorbets  
Selection of sorbets

*Toutes nos viandes bovines sont d'origine française (Jura ou Bresse).  
All our beef meats come from France (Jura or Bresse).*