



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, texture de prune et brioche toastée
Half-cooked duck foie gras, plum in several ways and toasted brioche

26,00 €uros



Ceviche de cabillaud, cédrat confit, mangue et sorbet yuzu
Cod ceviche, confit cedrat, mango and yuzu sorbet

28,00 €uros



Salade gourmande de homard, haricots coco, concassé de tomates et petits légumes
Gourmet lobster salad, coco beans, tomato concassé and seasonal vegetables

28,00 €uros



Œuf parfait, crémeux de champignons, viande de Grisons et feuilleté croustillant
Perfect egg, cream of mushrooms, Grisons meat and crispy flaky pastry

24,00 €uros



La carotte en plusieurs façons,
Crémeuse, glacée, croquante, moelleuse et en vinaigrette
*Carrot in several ways,
Creamy, iced, crunchy, soft and served with vinaigrette dressing*

22,00 €uros

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

Dans l'eau

Demi homard snacké, jeunes pousses d'épinards, gnocchis et sauce vierge truffée <i>Snacked half lobster, young spinach leaves, gnocchis and truffled virgin sauce</i>	40,00 €uros
Aiguillettes de saumon fumé, alliance céleri, genièvre et citron <i>Smoked salmon cut in aiguillettes, celery, juniper and lemon alliance</i>	39,00 €uros
Turbot rôti, texture de chou-fleur, coquillages en marinère <i>Roasted turbot, cauliflower in several ways, marinère of shellfish</i>	39,00 €uros
Sole meunière, légumes de saison, servie pour deux personnes <i>Meunière sole fish, seasonal vegetables, served for two people</i>	100,00 €uros

Sur terre

Pomme de ris de veau rôti, nuage de betterave et crumble cacao
Roasted kernel of sweetbread, beetroot foam and cocoa crumble

39,00 €uros



Filet de bœuf
Déclinaison de panais et jus au café
*Beef tenderloin,
Parsnip cooked in several ways and coffee flavored cooking juice*

39,00 €uros



Canette des Dombes
Le filet rôti, navets glacés au miel et condiments pamplemousse
La cuisse confite façon parmentier
*Dombes duckling
Roasted fillet, honey glazed turnip and grapefruit condiment
Confit leg parmentier style*

36,00 €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

Framboise acidulée, fraîcheur d'estragon, sphère de poivron rouge et sablé breton croquant
Tangy raspberry, tarragon freshness, red bell pepper sphere and crispy Brittany biscuit

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 juniper berries infused pear 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

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

Palette de sorbets
Variation of sorbets

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