



CHEF EXECUTIF – JEAN-FRANÇOIS VASSEUR

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



## *Pour commencer*

Foie gras cuit au torchon, rhubarbe confite au sucre et pep's de sureau  
*Duck foie gras cooked in cloth, sugar confit rhubarb and elderberry pep's*

26,00 €uros



Mi- cuit de thon rouge méditerranéen en croûte d'épices, texture de petits pois et raifort  
*Half cooked Mediterranean tuna in a spicy crust, pea's texture and horseradish*

28,00 €uros



Fraîcheur de homard et légumes croquants, vinaigrette à la grenade  
*Freshness of lobster served with crunchy vegetables, pomegranate vinaigrette*

28,00 €uros



Œuf parfait, asperges vertes en vinaigrette et nuage de Comté  
*Perfect egg, green asparagus and comté cheese emulsion*

24,00 €uros



Tomate confite farcie de courgette et basilic, sablé croustillant au Parmesan  
*Confit tomato stuffed with basil and zucchini, crispy Parmesan*

22,00€uros

## Dans l'eau

Demi homard snacké, jeunes pousses d'épinards, gnocchis et sauce vierge truffée  
*Snacked half lobster, young spinach leaves, gnocchis and truffled virgin sauce* 40,00 €uros



Demi homard rôti, girolles moelleuses et acidulées, pêche confite, artichauts  
*Roasted half lobster, soft and tangy chanterelle mushrooms, confit peach, artichokes* 42,00 €uros



Filet de bar cuit à la vapeur douce, salade de condiments  
*Lightly steamed seabass fillet, condiment's salad* 39,00 €uros



Aiguillettes de Saint-pierre cuites au vin blanc, texture de fenouil et asperges vertes  
*John dory cooked in white wine, texture of fennel and green asparagus* 39,00 €uros



Sole meunière, pour deux personnes  
*Meunière sole fish, for two people* 80,00 €uros

## Sur terre

Grillons de ris de veau rôtis au beurre moussant, poêlé de petit pois et sucrine  
*Foamy butter roasted sweetbread, pan-fried peas and sucrine salad* 39,00 €uros



Filet de bœuf cuit au sautoir,  
Echalote confite, mille-feuille de pomme de terre moelleux et croustillant, jus de veau tranché  
*Pan-seared beef tenderloin,  
Confit shallot, soft and crispy potato mille-feuille, veal juice* 39,00 €uros



Suprême de volaille fermière de l'Ain,  
Panisse et légumes grillés, jus court  
*Chicken suprême from Ain department,  
Panisse and grilled vegetables, cooking juice* 36,00 €uros



Risotto au citron fait dans la meule, roquette  
*Lemon risotto prepared in the cheese wheel, arugula* 30,00 €uros

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

# 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



Cœur d'abricot infusé au romarin, ganache montée au chocolat blond Dulcey Valrhona,  
Biscuit pain de Gênes amandes et pignons de pin, crème glacée abricot  
*Rosemary infused heart of apricot, blond Dulcey Valrhona ganache,  
Almonds and pine nuts Genova biscuit, apricot ice-cream*

16,00 €uros



Miel, crémeux et sorbet citron, granola croustillant  
*Honey, lemon cream and sorbet, crispy granola*

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).*