



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 duck 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

39,00 €uros

Sur terre

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

39,00 €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

39,00 €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).*