



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'aïoli de légumes provençaux : jeunes légumes croquants légèrement assaisonnés,
sauce aïoli 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 cerise et brioche toastée

Layered semi-cooked duck foie gras, cherries and toasted brioche

25,00 €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 thon rouge de Méditerranée

Pavé snacké, cannelloni d'encornets, légumes grillés et émulsion au safran
*Red Mediterranean tuna steak, seared, squid cannelloni and grilled vegetables
saffron emulsion*

38,00 €uros



Le filet rôti de maigre de ligne sur sa concassée de tomates, artichaut à la barigoule,
gnocchi et cébettes
*Fillet of maigre roasted, on a coarsely chopped tomatoes, artichoke braised with ham and garlic,
gnocchi and spring onions*

36,00 €uros



La crevette géante

Sauvage et grillée, palette de légumes et mesclun de jeunes pousses d'herbes
King Prawns: wild and grilled, variations of vegetables and herbs shoots

42,00 €uros

*Le thon rouge et le maigre de ligne proviennent de France, la crevette géante provient de l'océan Indien.
Red tuna and maigre come from France, prawns comes from the Indian ocean.*

Sur terre

La volaille fermière de l'Ain
Suprême rôti et texture de petits pois aux amandes, carottes et sucrine, jus court
*Ain farm poultry: roasted breast and variations of peas with almonds,
carrots and lettuce salad, seasoned sauce*

40,00 €uros



La longe de veau
Cuite au sautoir, alliance de courgettes, abricots et girolles
Loin of veal pan-seared, seared zucchinis, apricots and chanterelle mushrooms

42,00 €uros



Le bœuf

Filet grillé
Fillet of beef grilled

45,00 €uros

Où / Or

Côte de Black Angus façon Tomahawk et sa béarnaise
Black Angus Tomahawk with béarnaise sauce

130,00 €uros / 2 personnes

Et son bayaldi de légumes d'été, jus aux olives de Kalamata
Bayaldi -style summer vegetables and Kalamata olive juice



Risotto au citron dans la meule, pousses de moutarde
Lemon risotto prepared in the cheese wheel, mustard leaves

30,00 €uros

*La volaille fermière et le veau proviennent de France, le bœuf provient d'Irlande.
Farm poultry and veal come from France; Tomahawk comes from Ireland.*

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.

Le chou croustillant au praliné, pommes granny smith flambées au calvados et son sorbet
Crispy praline puff pastry, granny smith apple flamed with calvados and its sorbet

16,00 €uros



Le citron, en tarte mi-cuite mi-soufflée et en sorbet allié à la vanille
Lemon tart, shortbread dough, lemon and vanilla sorbet

17,00 €uros



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

18,00 €uros



Abricots rôtis à la vanille, son sorbet et crème au praliné cacahuète
Roasted apricots with vanilla, apricot sorbet and peanut praline cream

16,00 €uros