



CHEF EXECUTIF – JEAN-FRANÇOIS VASSEUR

CHEF PATISSIER – JUAN LEIRO

Nos équipes vous souhaitent un agréable moment.



Prix nets, service compris. Une liste des produits provoquant des allergies ou des intolérances alimentaires est disponible sur demande. Nous vous remercions de nous en informer. Notre chef ne travaillant qu'avec des produits frais, certains plats peuvent être susceptibles de manquer ou d'être modifiés.  
*All prices are inclusive of VAT at the prevailing rate. A list of products causing allergies or food intolerance is at your disposal on request. Please let us know about your special requirements. Our Chef works only with fresh products, our dishes are subject to change.*

## *Pour commencer*

Foie gras confit, pomme acidulée et croustillante  
*Confit foie gras, citrusy and crispy apple*

26,00 €uros



Truite du Jura façon gravelax, alliance de carottes, cresson et kumquat  
*Gravelax of Jura trout, alliance of carrot, watercress and kumquat*

25,00 €uros



Fraicheur de crabe au curry  
Radis croquant et mangue acidulé  
*Crab freshness with curry*  
*Crunchy radishes and sour mango*

24,00 €uros



Œuf parfait, crémeux de champignons  
Jambon de sanglier et feuilleté croustillant  
*Perfect egg, creamy mushrooms, boar ham and crispy puff pastry*

22,00 €uros



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

21,00 €uros

# Dans l'eau

Filet de bar rôti, texture de butternut et jus de volaille  
*Roasted filet of sea bass, butternut squash  
Chicken jus*

39,00 €uros



Filet de turbot au beurre d'algue, cèleri rave confit, cédrat  
Emulsion de fumet de poisson  
*Sea weed butter glazed filet of Turbot, confit celeriac, cédrat lemon  
Fish fumet emulsion*

39,00 €uros



Féra du lac Léman rôti, pomme de terre grenaille moelleuse et croustillante  
Echalotte et jus aux arêtes torrifiées  
*Roasted Lemman lac fera, crispy and soft grenaille potato, shallot and torrifed fish bones*

39,00 €uros

# Sur terre

Pomme de ris de veau rôti, gâteau de blette, salsifis et jus de veau  
*Roasted sweetbread, Swiss chard cake, salsify, veal jus*

39,00 €uros



Suprême de volaille fermière de l'Ain rôtie, socca, blette, tomates et jus court  
*Roasted Ain region poultry breast fillet  
Socca, chard, tomatoes and natural jus*

38,00 €uros



Dos de cerf rôti, coing et échalotes braisées  
Sauce Grand Veneur  
*Roasted venison, braised quince and shallots, Grand Veneur sauce*

40,00 €uros



Risotto au citron, préparé dans la meule de parmesan  
*Lemon risotto, prepared within the parmesan cheese*

30,00 €uros

# Fromagerie Michelin

Assiette de fromages affinés  
*Cheese selection*

15,00 €uros

## Les gourmandises

Alliance coing, fromage blanc, citron vert et sorbet coing  
*Alliance quince, cottage cheese, lime and quince sorbet*

15,00 €uros



La figue rôtie au miel  
Sphère yaourt huile d'olive  
*Roasted fig with honey, olive oil and yogurt sphere*

15,00 €uros



Alliance pommes Pink lady et granny smith, notes de cidre  
*Pink lady and granny smith apples alliance, touch of cider*

16,00 €uros



Le chocolat associé à la mûre, thé Earl Grey, sorbet myrtille  
*Association of chocolate and blackberry, Earl grey tea, blueberry sorbet*

15,00 €uros



La noix de coco, coque craquante au chocolat noir, parfait glacé  
Fraîcheur ananas et yuzu  
*Coconut, crispy black chocolate shell, frozen parfait  
Pineapple and yuzu freshness*

16,00 €uros