



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 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



Tarte fine à l'oignon, nuage de comté
Thin onion tart, Comté foam

22,00 €uros

Dans l'eau

Pot-au-feu de noix de Saint-Jacques, foie gras poêlé, salicornes et légumes d'hiver
Scallops stew, pan-seared foie gras, salicornia and winter vegetables

40,00 €uros



Aiguillettes de turbot meunière, pommes de terre grenailles confites
Jeunes poireaux grillés et jus d'arêtes toastées
Meunière style turbot aiguillettes, confit grenaille potatoes
Grilled young leaks and toasted fish bones juice

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

40,00 €uros

Sur terre

Volaille fermière de l'Ain à la façon d'un chou farci
Escalope de foie gras de canard rôti et jus de volaille truffé
Wild Ain chicken cooked as a stuffed cabbage
Roasted duck foie gras escalope and truffled poultry juice

40,00 €uros



Dos de cerf de chasse française rôti
Confit de chou rouge gourmand, condiment cassis et jus de chasse
Roasted French hunting deer back, confit of gourmet red cabbage
Blackcurrant condiment and gravy

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

41,00 €uros



Ris de veau rôti au sautoir
Gâteau de blette au parmesan, salsifis glacés et jus de veau
Sautéed veal sweetbread
Swisschard cake with Parmesan, glazed salsifies and veal jus

40,00 €uros



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

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

L'exotique . mousse noix de coco, crémeux citron vert et croustillant amandes noisettes
The exotic. coconut mousse, lemon cream and almond hazelnut crunch biscuit

16,00 €uros



Le Mont-Blanc. meringue croquante, marron moelleux, orange glacée
The Mont-Blanc. crunchy meringue, soft chestnut, iced orange

16,00 €uros



L'île flottante. cœur praline et crème anglaise à la fève de Tonka
The floating island. praline insert and Tonka bean infused English custard

16,00 €uros



Le Chocolat. mousse Caraïbe 66%, alliance pignons de pain et glace vanille
The chocolate, Caribbean 66% mousse, pine nuts alliance 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).*