



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

Le pâté en croûte tout volaille et foie gras, légumes croquants en pickles à la graine de moutarde
Poultry and foie gras pâté in a pastry crust, crunchy pickled vegetables with mustard seeds

25,00 €uros



La dorade, marinée en fines tranches sur son feuilletage croustillant
Pep's de citron et d'iode

Thin sliced marinated beam on its crispy puff pastry, tangy lemon and jelly fish soup

26,00 €uros



Le tourteau, en vinaigrette, vichyssoise crémeuse et onctueuse, caviar Avruga et avocat grillé
Crab with vinaigrette dressing, creamy cold leek and potato soup, caviar Avruga and grilled avocado

25,00 €uros



L'œuf parfait en brioche et morilles à la crème de Bresse
Perfect egg in brioche and morel mushrooms in cream sauce from Bresse region

26,00 €uros



L'asperge blanche en vinaigrette, touche d'agrumes,
nuage de balsamique blanc parfumé au poivre de Timut
White asparagus with vinaigrette dressing, hint of citrus, white balsamic foam perfumed with Timut pepper

26,00 €uros

*Le foie gras et la dorade proviennent de France, le tourteau provient d'Ecosse.
Our foie gras and beam come from France, crab comes from Scotland.*

Dans l'eau

Le rouget grondin façon bouillabaisse, filet snacké, pommes de terre grenaille, aioli et soupe de poisson
Red mullet bouillabaisse-style, snacked filet; boiled potatoes, aioli and fish soup

38,00 €uros



Le cabillaud, pavé rôti, fenouil croquant et en brandade monté à l'huile d'olive, sauce safran
Thick cod steak roasted, crispy and brandade-style with olive oil fennel, saffron sauce

40,00 €uros



La lotte : filet croustillant, alliance sucrine, carotte fane et cédrat
Fried fillet of monkfish served with sucrose-salad, carrots and Cedrat-lemon

42,00 €uros

*La lotte et le rouget proviennent de France, le cabillaud provient d'Islande.
Monkfish and red mullet come from France, cod comes from Iceland*

Sur terre

Le ris de veau : en ballotine moelleuse à la blette, carottes multicolores,
fine cristalline croustillante et jus de veau

*The veal sweetbreads: filleted, stuffed and rolled with Swiss chard, multicolored carrots,
potatoes threads, and veal juice*

46,00 €uros



Filet de bœuf grillé, asperges vertes glacées et texture de pommes de terre, jus court

Grilled beef tenderloin, glazed green asparagus, fine purée and mash potatoes, straight juice

45,00 €uros



L'agneau : côte grillée, bonbon d'épaule confite et selle rôtie, chou-fleur à la méditerranéenne,
touche d'ail des ours et jus d'agneau

*The lamb: grilled chop, preserved shoulder and roasted saddle,
cauliflower cooked in the Mediterranean way, wild garlic and lamb juice*

42,00 €uros



Risotto au citron dans la meule, pousses de moutarde

Lemon risotto prepared in the cheese wheel, mustard leaves

30,00 €uros

*Le bœuf, la volaille et le veau proviennent de France.
Our beef, chicken and veal come from France.*

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 before 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



La rhubarbe légèrement pochée et la framboise fraîche, en gelée et glacée
Slightly poached rhubarb and raspberry variations, fresh, in jelly and iced

18,00 €uros



Comme une tarte fine au chocolat 70%
Like a thin 70% chocolate tart

16,00 €uros