



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*



Dans l'esprit d'un Brunch...

A brunch spirit...

En trois services

Viennoiseries, boissons chaudes et jus de fruits inclus

*A brunch spirit, in three courses
Viennoiseries, hot drinks and fruit juice included*

65,00 €

33,00 € (- 12 ans)

Les Boissons

Drinks

Jus

Jus d'orange
Jus de pamplemousse
Jus de pomme
Jus de cranberry

Thés & Infusions

Earl Grey
Darjeeling
Ceylan
Gunpowder
Thé vert menthe
Verveine
Tilleul
Camomille
Verveine menthe

Cafés

Café régulier ou décaféiné
Expresso
Double expresso
Cappuccino
Latte

Cocktails

Le Mimosa – Prosecco, jus d'orange frais 26,00€
Kir Royal 19,00€

Bulles

Blanc – Sélection du sommelier 21,00 €
Rosé – Maison Duval Leroy 22,00 €

Les œufs et entrées

Eggs and appetizers

Duo d'œufs mimosa, lard et ciboulette

Devilled eggs, bacon and chives

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

Œuf Florentine

Egg Florentine

Tartare d'aubergines, menthe et basilic, pain frit et olives Taggiasche

Eggplant tartare, mint and basil, fried bread and Taggiasche olives

Ballotine de merlu, concassé de tomates au citron et aioli

Ballotine of hake, coarsely chopped tomatoes with lemon and aioli sauce

Nos Créations

Main courses

Rouget grondin et moules au curry vert, courgettes glacées et fleurs en tempura

Red mullet and curry mussel, glazed zucchinis and flower in tempura

Faux-filet grillé, textures de maïs et avocat au grill, sauce chimichurri

Grilled sirloin steak, corn variations and grilled avocado, chimichurri sauce

Risotto au citron dans la meule

Lemon risotto, prepared in parmesan cheese

Les Gourmandises

Delicacies

Crêpe soufflée au caramel et glace caramel

Puffed caramel pancake, caramel ice cream

La mûre : crémeux chocolat, mûres fraîches et son sorbet

The blackberry: creamy chocolate, fresh blackberries and blackberry sorbet

Brookie du jiva

Jiva Brookie (brownie with cookie)

L'alliance rhubarbe et framboises et glace framboise

The alliance of rhubarb and raspberries and raspberry ice cream

La Champagne

	75 cl
BRUT	
Maison Taittinger – Brut Prestige	110,00 €
Maison Deutz – Brut Classic	112,00 €
Maison Philipponnat - Royale Réserve	115,00 €
Maison Louis Roederer – Collection 242	120,00 €
ROSES	
Maison Philipponnat Royale Reserve	125,00 €
Maison Duval Leroy – 1 ^{er} Cru	130,00 €

Les vins blancs

LE JURA	
COTES DU JURA CHARDONNAY	
Domaine Badoz – Arrogance – 2017	78,00 €
LA VALLEE DE LA LOIRE	
POUILLY FUME	
Domaine Redde – Petit F – 2020	48,00 €
LA BOURGOGNE	
BOURGOGNE - CHARDONNAY	
Domaine Venon Père et Fils - 2020	46,00 €
BEAUNE	
Christian Bergerer et Fille – Les Levées et les Piroles – 2019	96,00 €
RULLY	
Domaine Michel Sarazin – Sans Nom – 2019	58,00 €
LA VALLEE DU RHONE	
CONDRIEU	
Domaine Christophe Pichon – 2020	90,00 €
CROZES-HERMITAGE	
Domaine Delhome – Loess – 2020	48,00 €
IGP COLLINES RHODANIENNES	
Domaine Monteillet - Stéphane Montez – 2020	54,00 €

Les vins rouges

	75 cl
LE JURA	
COTE DU JURA	
Domaine Badoz - Dédicace à Pierre – Pinot Noir - 2019	54,00 €
LA BOURGOGNE	
MARANGES	
Domaine Sorine - Vieilles Vignes – 2019	80,00 €
RULLY	
Domaine Jean Baptiste Ponsot - 1er Cru Molesme - 2019	75,00 €
MERCUREY	
Domaine Mia – Les Caudroyes – 2019	84,00 €
LE BEAUJOLAIS	
MOULIN-A-VENT	
Maison Le Nid – 2019	66,00 €
CHIROUBLES	
Domaine de la Grosse Pierre – 2020	45,00 €
LA VALLEE DU RHONE	
CROZES-HERMITAGE	
Domaine Combier – Cuvée Laurent – 2019	48,00 €
Domaine Le Vieux Murier – Les Saviaux – 2020	72,00 €
SAINT-JOSEPH	
Domaine François Villard - Poivre et Sol – 2020	78,00 €
LE LANGUEDOC -ROUSSILLON	
IGP PAYS D'OC	
Domaine Gayda – Freestyle – 2020	45,00 €

Les vins rosés

COTES DE PROVENCE	
Figuière – Cuvée Première – 2021	54,00 €
Château d'Esclans – Whispering Angel – 2021	65,00 €
Château Minuty – Rose et Or – 2021	85,00 €