



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 fromage de brebis, frais et onctueux de la bergerie de Bessenaz, betterave acidulée,
légèrement fumée et croustillant

*Sheep cheese, fresh and creamy from the Bessenaz sheepfold, tangy beetroot,
slightly smoked and crispy*

20,00 €uros



Le foie gras de canard, textures de pommes, glacée et chutney

Duck foie gras, apples variations, glazed et chutney

28,00 €uros



L'omble chevalier des Cévennes*, filet façon gravlax, touches de pomme Granny Smith, céleri et vodka

Fillet of char from the Cevennes gravlax-style, Granny Smith apple, celery and vodka hints*

22,00 €uros



Saint Jacques grillées, alliance de courge crémeuse, croustillante et acidulée, agrumes

Grilled scallops, creamy crispy tangy squash and citrus fruits

28,00 €uros



Les petits gibiers à plumes : perdreau, colvert et faisan en pâté croûte, pickles de légumes
et graines de moutarde

Small wild game bird's: partridge, mallard and pheasant in pie, pickled vegetables and mustard seeds

37,00 €uros

**Cette entrée est servie froide.*

**This starter is a cold dish.*

Le foie gras et l'omble chevalier proviennent de France.

Our duck foie gras and char come from France.

Dans l'eau

Le turbot

Aiguillettes rôties, semoule de choux fleur, sauce émulsionnée aux senteurs d'iode et jasmin
Turbot roasted, cauliflower, emulsion of jasmine and taste of sea

35,00 €uros



Le rouget barbet

Filet snacké, gnocchis poêlés, cébettes, céleri et poitrine de cochon confit, sauce civet
Red mullet fillet seared, pan-sautéed gnocchi, spring onions, celery and pork belly confit, civet sauce

32,00 €uros



La lotte croustillante

Ravioli végétal de betterave, crème de Bresse, nuance de raifort et menthe poivrée
Crispy monkfish, vegetable beetroot ravioli, Bresse cream, horseradish and peppermint flavor

37,00 €uros

*Le rouget, la lotte proviennent de France et le turbot proviennent de Espagne
Red mullet, monkfish come from France and turbot comes from Spain*

Sur terre

Le veau

Pavé de longe rôti, risotto d'épeautre au vinaigre de noix et girolles marinées
Roasted veal loin steak, spelt risotto with walnut vinegar and marinated chanterelles

42,00 €uros



Le sanglier

Cuissot confit au jus et effiloché, poêlée de champignons et nuage de pommes de terre
Wild boar, haunch confit and shredded, pan-sautéed mushrooms and potato foam

42,00 €uros



Le bœuf

Filet grillé, alliance de carotte et lavande du jardin
Grilled fillet of beef, with carrots and lavender from the garden

45,00 €uros



Le lièvre

À la royale, farci de foie gras et truffe mélanosporum,
sauce au Gevrey-Chambertin du domaine Drouhin-Laroze, coings et légumes tubéreux
*Hare, a la royale stuffed with foie gras and mélanosporum truffle,
Gevrey-Chambertin wine sauce from Drouhin-Laroze with quinces and root vegetables*

50,00 €uros



Risotto aux champignons dans la meule, émulsion à la fève de tonka
Risotto with mushroom in the cheese wheel, tonka bean emulsion

35,00 €uros

*Le sanglier, le bœuf et le veau proviennent de France et le lièvre proviennent de Royaume-Uni
Wild boar, beef and veal come from France and hare comes from United Kingdom*

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 coing en différentes textures, mousse passion et touche de yuzu *

*Delights of quince, passion fruit mousse and yuzu **

16,00 €uros



Les agrumes : en nuage, crémeux, confits, en gelée et riz au lait vanille gourmand *

*Citrus fruits: foam, creamy, confit in jelly and gourmet vanilla rice pudding **

17,00 €uros



L'alliance chocolat noir et arabica :

Le chocolat caraïbe 60% onctueux, croquant et moelleux, le café en glace et en gelée
Fusion of dark chocolate and arabica: smooth, crunchy and soft 60% Caribbean chocolate, coffee ice-cream and coffee jelly

18,00 €uros



La pomme, façon tatin et sa mousse manzana, biscuit spéculoos, glace verveine *

*Apple tatin style and apple manzana mousse, speculoos biscuit, verbena ice cream **

16,00 €uros

* Présence de gélatine (poissons, bœuf, porc)

* Presence of gelatin (fish, beef, pork)