



Dans l'esprit d'un brunch...

A brunch spirit...

LE CHEF EXECUTIF – JEAN-FRANÇOIS VASSEUR,
LE CHEF PATISSIER – ELIE YONNET
et leurs équipes vous souhaitent un agréable moment.

Our Chefs and their teams wish you a pleasant moment.

Viennoiseries, jus, boissons chaudes, entrée, plat et dessert inclus.
Viennoiseries, juices, hot drinks, starter, main dish and dessert included.

69 € / personne

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.*

Les œufs et entrées
Eggs and appetizers

L'œuf Florentine poché, tombée d'épinards et saumon fumé
toasts de pain et hollandaise onctueuse
Poached egg Florentine, spinach and smoked salmon,
toasted bread with hollandaise sauce

L'œuf croustillant, morilles à la crème de Bresse
Crispy egg, morels and Bresse cream

Raviole de chèvre frais de la bergerie de Baisenaz,
asperges de chez Laurent Dumas
Fresh goat cheese ravioli from Baisenaz sheepfold,
asparagus from Laurent Dumas

Œuf parfait, pickles d'oignons rouges, petits pois et émulsion de raifort
Perfect egg, pickled red onions, green peas and horseradish emulsion

Nos Créations

Main courses

Longe de veau rôtie, mille-feuille végétale de courgettes et tomates
Roasted veal loin, zucchini and tomato mille-feuille

La langue bleue, filet à la vapeur, tomates snackées,
condiments de seiches, olives et moules, sauce tomate et huile de curry
*Steamed blue ling filet, seared tomatoes,
cuttlefish, olives and mussels condiment, tomato sauce and curry oil*

Le risotto aux asperges et citron vert
Risotto with asparagus and lime

*La viande et le poisson proviennent de l'Union européenne
Meat and fish comes from European Union*

Les gourmandises
Delicacies

Pavlova framboise, crème légère à la vanille de Madagascar, touche d'estragon
Raspberry pavlova, Madagascar vanilla cream and tarragon

Crème brûlée vanille, caramel au beurre salé, glace cookie
Vanilla creme brulee, salted butter caramel, cookie ice cream

Baba à la fraise et citron, fraises fraîches, confit et zeste de citron
Strawberry and lemon baba, fresh strawberries, candied lemon zest

Crêpe suzette flambée au Grand Marnier, glace vanille et zeste d'orange
Crepe suzette flambeed with Grand Marnier, vanilla ice cream, orange zest

Prix nets, service compris. Les règlements par chèque ne sont pas acceptés.

Une liste des produits provoquant des allergies ou des intolérances alimentaires est disponible sur demande.

Nous vous remercions de nous en informer.

All prices are inclusive of VAT at the prevailing rate.

A list of products causing allergies or food intolerances is at your disposal on request. Please let us know

Les vins

Les champagnes

	12 cl	75cl
Blanc		
Maison Charles Heidsieck		120,00€
Maison Jean-Louis Vergnon – Grand Cru Blanc/Blancs	22€	125,00€
Maison Louis Roederer – Collection		130,00€
Rosé		
Maison Duval Leroy 1 ^{er} Cru		130,00€
Maison Deutz		135,00€
Maison Ployez Jacquemart Cuvée Coutue	23€	138,00€

Les vins blancs

Côtes du Jura – Domaine Benoit Badoz – Savagnin ouillé		
Cuvée Victora – 2019 	11€	70,00€
Vin de Savoie Apremont		
Château de Mérande Chignin Bergeron – Le Grand Blanc – 2020		75,00€
Rully – Domaine Michel Sarazin – Sans Nom – 2019		60,00€
Bourgogne Chardonnay – Les Lameroses – 2020 	12€	72,00€
Chablis – Domaine Venon L'Expression – 2021		78,00€
Sancerre – Signature Pascal Jolivet – 2021	13€	78,00€
Condrieu – La petite côte – Yves Cuilleron – 2021	24€	135,00€

Les vins rouges

	12cl	75cl
IGP Côteaux de l'Ain – Les Cuvées Insolentes – Gamaret		80,00€
Vin de Savoie Mondeuse Cru Arbin Château de Mérande – Le Comte Rouge – 2020		84,00€
Chinon – Silènes – Domaine Charles Joguet – 2020 🍷	13€	76,00€
Bourgogne Pinot Noir Laroze de Drouhin – 2017		60,00€
Aloxe-Corton – Domaine Maratray-Dubreuil – 2019	22€	135,00€
Chiroubles – Domaine de la Grosse Pierre – 2020		45,00€
Saint Joseph – Domaine Monteillet – Stéphane Montez – 2021	15€	88,00€
Saint Emilion – Le Dragon de Quintus - 2020	16€	96,00€
Languedoc – Domaine Gayda – Freestyle – 2021		48,00€

Le vin rose

Côtes de Provence –Sélection du Sommelier 12€

le vin Doux naturel

10 cl
Côteaux de l'Aubance
Domaine des Rochelles – Lebreton – 2020 🍷 15€

Toutes nos appellations sont AOP sauf mention contraire.

Prix nets, service compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

All wines are AOP, unless otherwise stated. Net prices, service included.

Alcohol abuse is dangerous for health, consume in moderation