



CHEF EXECUTIF – JEAN-FRANÇOIS VASSEUR

CHEF PATISSIER – ELIE YONNET

DIRECTEUR DE RESTAURANT – GABRIELE ZENNARO

Nos équipes vous souhaitent un agréable moment.

*All our team 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 tourteau, en cannelloni de calamar et vinaigrette, condiment de pamplemousse et avocat crémeux.

*Crab, squid cannelloni and dressing, grapefruit condiment and creamy avocado*

23,00 €uros



Le foie gras de canard mi-cuit, betterave tout en fraîcheur, toasts briochés

*Duck foie gras, semi-cooked, beetroot declination and brioche toast*

29,00 €uros



Homard Breton en vinaigrette, pep's d'oseille et de Granny Smith, avruga légèrement fumé.

*Britanny lobster tail, sorrel and Granny Smith apple brightness, smoked avruga*

43,00 €uros

# Gourmandises végétariennes

Les asperges blanches de Laurent Dumas, cuites à la vapeur et servies froides,  
yaourt de brebis onctueux de la bergerie de Baisenaz, twists d'agrumes et jeunes pousses de chez monsieur Raillon.

*White asparagus, steamed and served cold,  
unctuous ewe's milk yoghurt from Besenaz sheepfold, citrus twists and baby leaves from mister Raillon*

22,00 €uros



L'artichaut poivrade cuit façon barigoule, gnocchis maison,  
sucrine acidulée et lait de jeune comté de la fromagerie Michelin.

*Poivrade artichoke cooked barigoule, homemade gnocchi,  
baby gem lettuce young comté milk from Michelin cheesemonger*

23,00 €uros



Les pleurotes poêlées, petit pois à l'étuvée, ravioles de cancoillotte du Jura,  
jus de légumes rôtis au vinaigre de noix.

*Oyster mushroom, pan fried, green peas and cancoillotte from Jura ravioles,  
roasted vegetables juice with walnut vinegar*

25,00 €uros



Le risotto arborio, dans la meule de jeune parmesan et asperges vertes de Laurent Dumas grillées.

*Arborio risotto, cooked in a young Parmesan wheel, grilled green asparagus from Laurent Dumas*

31,00 €uros

## Dans l'eau

Le bar, cuit nacré, jus aux olives kalamata, artichaut poivrade façon barigoule, pistes farcis et concassé de tomate.

*Seabass, kalamata olives juice, poivrade artichokes cooked barigoule, stuffed baby squids and crushed tomatoes*

44,00 €uros



Le Saint-pierre, aiguillettes rôties, vierge d'anchois et déclinaison de choux-fleurs.

*John dory, roasted filets, anchovies virgin sauce and cauliflower declination*

42,00 €uros



Le turbot, filets snackés, asperges blanches de Laurent Dumas en viennoise et sauce hollandaise.

*Turbot, seared filets, crispy white asparagus Laurent Dumas with breadcrumbs, hollandaise sauce*

45,00 €uros

## Sur terre

Pomme de ris de veau dorée au sautoir, gâteau de blettes au parmesan, carottes toupies d'Éric Roy, jus court.

*Pan fried veal sweetbread, chard and Parmesan cake, baby carrots from Eric Roy, roasting juice*

45,00 €uros



La volaille fermière de l'Ain, suprême rôti, marmelade de tomates et giroles, jus court.

*Country side free range poultry, roasted breast, tomatoes marmalade and giroles, roasting juice*

37,00 €uros



Filet de bœuf Charolais grillé, pommes de terre primeurs confites, morilles poêlées et touche d'ail des ours.

*Grilled filet of Charolais beef, confit baby potatoes, morels and wild garlic*

49,00 €uros

*Le bar, le Saint-pierre et le turbot proviennent de l'union européenne  
Red mullet, monkfish and turbot comes from European Union*

*Le bœuf, la volaille et le veau proviennent de France  
Beef, poultry and veal comes from France*

# Fromagerie Michelin

Assiette de fromages affinés  
*Cheese selection*

21,00 €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.*

L'alliance de l'asperge verte de Laurent Dumas et du yuzu, asperges glacées et marinées, yuzu crémeux et moelleux.

*Green asparagus from Laurent Dumas and yuzu, iced and marinated asparagus, soft and creamy yuzu*

17,00 €uros



Le voyage en Orient :

fines feuilles d'orange et marmelade au safran, déclinaison de dattes, crémeux miel, sorbet yaourt aux essences de fleur d'oranger

*Oriental journey:*

*Thin layers of orange with saffron marmalade, dates declination, honey, yoghurt sorbet infused with orange blossom*

18,00 €uros



La vanille de Tahiti crémeuse, fines feuilles de chocolat noir croquantes et sarrasin croustillant

*Luscious Tahiti vanilla, thin black chocolate layers and crunchy buckwheat*

19,00 €uros



Le citron, en trompe l'œil, confit, crémeux et givré

*Lemon, "trompe l'oeil", confit, creamy and frosted*

17,00 €uros

*Tous nos desserts contiennent de la gélatine de poisson  
All our dessert contains some fish gelatin*