

Fait Maison - Cuisine élaborée sur place à partir de produits bruts 

ENTRÉES STARTERS

Oignon paille de nos régions - Doucement rôti, en espuma et confit, chips et lard grillé. Straw onion of our regions - gently roasted, in espuma and confit, chips and grilled bacon.	18,00
Foie gras mi-cuit - Céleri rave confit au foin, mandarines et son pain au seigle et noisette. Half-cooked foie gras - Celery root confit with hay, mandarins and rye and hazelnut bread.	24,00
Saint-jacques grillées - Crème de brocolis, minestrone à la citronnelle et tuiles d'Agastache Grilled scallops - broccoli cream, minestrone with lemongrass and Agastache tuiles	26,00

POISSONS FISHES

Pavé de turbot rôti - Choux vert et noisette comme un finger, jus au Noilly prat. Roasted turbot steak - Green cabbage and hazelnut like a finger, Noilly prat juice.	25,00
Lotte en filet - Cuite au beurre d'agrumes, crème de topinambour et légumes d'hiver Monkfish fillet - Cooked with citrus butter, Jerusalem artichoke cream and winter vegetables	29,00

VIANDES MEATS

Volaille de Bresse - Coffre rôti et Cuisse confite, croustillant de salsifis aux herbes. Bresse poultry - Roasted chest and confit leg, crispy salsify with herbs.	25,00
Filet de bœuf de notre région grillé - Carottes glacées, crème de sérac de chèvre et jus au cacao. Grilled fillet of beef from our region - Glazed carrots, goat's milk cream and cocoa juice.	31,00
Agneau confit et pressé comme un sous-bois - Effeuillé de pommes de terre de nos régions et jus corsé. Lamb confit and pressed like an undergrowth - Thinned out with potatoes from our regions and strong juice.	29,00

- Prix nets en euros - Net prices, in euro -

Nous cuisinons avec des produits frais, veuillez donc nous excuser si certains plats venaient à manquer. Viande d'origine française.
We work with fresh ingredients, so please be indulgent if we run out of certain products. Meat from France.

Pour les allergènes, nous vous prions de bien vouloir vous rapprocher du personnel. Please ask our staff if you need information on allergens.

VEGETARIEN



Terre à l'assiette hivernal - Œuf poché au Beaufort et légumes d'hiver.
 Earth on a winter plate, poached egg with Beaufort cheese and winter vegetables

Entrée

16,00

Plat

25,00

FROMAGES CHEESES

Faisselle – Crème – Coulis de fruits ou ciboulette et échalotes.
 White cheese – Served with cream or fruit coulis or chives and shallots.

8,00

Assiette de 3 fromages frais et affinés de nos régions – Par Pierre Gay - Meilleur Ouvrier de France 2011.
 Selection of 3 soft and mature cheeses from our regions - by Pierre Gay - Meilleur Ouvrier de France 2011.

12,00



Plateau de fromages frais et affinés de nos régions – Par Pierre Gay - Meilleur Ouvrier de France 2011.
 Platter of soft and matured cheeses from our regions - by Pierre Gay - Meilleur Ouvrier de France 2011.

20,00

DESSERTS DESSERTS



Pomme de pin - Mousse d'Arabica, praliné pécan en crémeux et sorbet sapin.
 Pinecone - Arabica mousse, creamy pecan praline and fir sorbet.

12,00

Ananas caramélisé – Zeste de pamplemousse semi confit, tuile acidulée, et sorbet estragon agrumes.
 Caramelized pineapple - Semi candied grapefruit zest, tangy tuile, and citrus tarragon sorbet

12,00

Tartelette pur Araguani 72% grand cru Venezuela - Gelée oabika, croquant de grué et crème glacée Agastache
 Pure Araguani 72% grand cru Venezuela tartlet - Oabika jelly, crunchy grué and Agastache ice cream

12,00

Mont-Blanc - Mousse de châtaignes, marmelade et gelée de mandarines, pain d'épices et meringue en brisure.
 Mont-Blanc - Chestnut mousse, marmalade and mandarin jelly, gingerbread and meringue in brisket.

12,00

- Prix nets en euros - Net prices, in euro -

Nous cuisinons avec des produits frais, veuillez donc nous excuser si certains plats venaient à manquer. Viande d'origine française.
 We work with fresh ingredients, so please be indulgent if we run out of certain products. Meat from France.

Pour les allergènes, nous vous prions de bien vouloir vous rapprocher du personnel. Please ask our staff if you need information on allergens.