



LES ENTRÉES

LE CARPACCIO DE COQUILLES SAINT-JACQUES	34€
Carpaccio de Saint-Jacques au citron vert, tempura d'artichauts et sa mousse de corail <i>Raw Scallop carpaccio with lime, artichoke tempura and coral mousse sea bass tartare.</i>	
L'ESCALOPE DE FOIE GRAS POÊLÉ	27€
Escalope de foie gras IGP poêlée en croûte de pavot, pomme en condiment, jus réduit à base de xérès <i>Pan-fried foie gras with poppy seeds crust, apple condiment, sherry vinegar sauce</i>	
LES CUISSES DE GRENOUILLE	33€
Cuisse de grenouilles au cerfeuil, lasagne de champignons et émulsion au Noilly Prat <i>Frog legs with chervil, mushroom lasagna and Noilly Prat emulsion</i>	

LES BETTERAVES -Végan-	22€
Les betteraves crues et cuites, bouillon au gingembre et citronnelle <i>Raw and cooked beetroot, ginger & lemongrass broth</i>	

LES PLATS

LE FILET DE BAR SAUVAGE	38€
Filet de bar sauvage rôti à l'huile d'olive, tartare d'huîtres, émulsion matelote <i>Wild seabass filet roasted with olive oil, fresh oysters tartare and white cream sauce</i>	

LES SALSIFIS FONDANT -Végan-	36€
Salsifis fondants, truffes fraîches et noisettes <i>Salsify with black truffles and hazelnuts, seasonal vegetables</i>	

LE FILET DE BOEUF	41€
Cuit au sautoir, gâteau de pomme de terre, échalotes confites au vin rouge, sauce bordelaise <i>Beef filet Sweetbread cooked with butter, pan-fried black chanterelles and soufflées potatoes</i>	

LE PITHIVIER DE FAISAN	39€
Pithiviers de faisan au foie gras accompagné de son embeurré de choux vert, jus réduit <i>Pheasant pithiviers with foie gras served with buttered green cabbage, reduced juice</i>	

LES FROMAGES ALPINS

NOTRE CHARIOT DE FROMAGES ALPINS	18€
Our selection of Alpine Cheeses and Assortments	

LES DESSERTS

L'AGRUME	19€
Crèmeux citron, agrumes frais et confits, siphon à l'Italicus, glace citron/coriandre, focaccia au pollen, miel et citron <i>Lemon curd, fresh and candied citrus fruits, espuma of bergamot liqueur, focaccia bread with pollen, honey and lemon, lemon/coriander ice cream</i>	

LE SOUFFLE A LA POMME DE SAVOIE	18€
Soufflé chaud à la pomme de Savoie, compoté de miel, pomme rôtie et sorbet pomme <i>Hot soufflé with Savoy apple, honey, roasted apple, apple sorbet</i>	

LA POIRE POCHEE	16€
Poire pochée au vin chaud, gâteau vapeur aux épices, crumble de cacao, sorbet poire <i>Apple from Savoy poached in a syrup, filled with cottage cheese mousse from the Roches Fleuries's farm, white tomme cheese shaved, white tomme ice cream</i>	

LA TARTE AU CHOCOLAT	16€
Biscuit sans gluten, crumble, sponge cake aux herbes fraîches, pectine de chartreuse, sorbet oabika <i>Gluten free cake, crumble, sponge cake with aromatic herbs, oabika sorbet</i>	

MENU PRESTIGE À 129 €

Menu prestige en 7 services pour l'ensemble de la table. **Derniers services à 13h30 pour le déjeuner et 21h le soir**
Prestige menu in 7-courses meal. Service, for the whole table. Last services at 1.30pm for lunch and 9.00pm for dinner

MISE EN BOUCHE

LE CARPACCIO

Carpaccio de carabineros au caviar Krystal de la maison Kaviari
Carabineros carpaccio with Krystal caviar from Kaviari farm

LE PRESSÉ

Pressé de foie gras du Gers au céleri confit et truffe noire
Pressed foie gras with candied celery and black truffle

LE TURBOTIN

Turbotin rôti sur l'arête, cerfeuil tubéreux et poutargues, sauce matelote
Turbot fish roasted on the fish bone, tuberous chervil and bottarga, matelote sauce

LE CHEVREUIL

Filet de chevreuil cuit au beurre moussieux, trompettes de la mort, pommes de terre soufflées, sauce périgourdine
Venison filet cooked with butter, black chanterelle mushrooms, puffed potatoes, périgourdine sauce

LE REBLOCHON

Reblochon truffé garni d'une crème mascarpone à la truffe accompagné de roquettes et noisettes
Truffled reblochon with cream cheese served with arugula leaves and hazelnuts

LE PANCAKE

Pancake, crème fraîche, guimauve de concombre, caviar de la maison Krystal
Pancake, double cream, cucumber marshmallow, Krystal caviar from Kaviari farm

CHOCOLAT / TRUFFE

Entremet chocolat 72% du Brésil de la maison schoûka, crèmeux chocolat et truffe noire, noisettes caramélisées, glace à la truffe noire, sauce chocolat
72% Brazilian chocolate shortbread from Schoûka house, creamy chocolate and black truffle, caramelized hazelnuts, black truffle ice cream and chocolate sauce

MIGNARDISES

MENU À 52 €

VELOUTÉ DE PANAIS CRÉMEUX

Velouté de panais crémeux, marron et tomme de chèvre de la ferme des Roches Fleuries
Creamy parsnip, chestnut and goat cheese velouté of the Roches Fleuries farm

RAVIOLES D'OIGNONS

Ravioles d'oignons confits au vinaigre de miel, crème de gruyère, giroles, mousserons et espuma de champignons sauvages au Noilly Prat
Ravioli pasta shape stuffed with yellow onions in honey vinegar, gruyère cheese cream served with wild chanterelles, mousserons, Wild mushrooms foam with Noilly prat wine

RISOTTO

Risotto au butternut, purée de butternut condiment aux noisettes et pickles d'oignons
Butternut risotto, hazelnut condiment and onions pickles

QUASI DE VEAU

Quasi de veau rôti au sautoir, déclinaison de betteraves, purée de pommes de terre et sauce bordelaise
Meat selection from the chef, declination of mashed sweet potatoes, roasted and its reduced jus

TARTE CHOCOLAT

Sablé 100% cacao de la maison Shoukâ, Sablé 100% cacao de la maison Shoukâ, ganache au chocolat 72% du Brésil et liqueur de génépi. Sorbet grué de cacao.
100% cocoa shortbread from the Shoukâ house, 72% chocolate ganache from Brazil and Génépi. Cocoa nib sorbet.

SOUFFLE A LA POIRE DE SAVOIE

Soufflé chaud à la poire de Savoie, éclats de cazette du Morvan, huile de cazette. Poire de Savoie pochée au sureau noir, glace de cazette
Hot soufflé with Savoy pear, pieces of Morvan cazette, cazette oil. Savoy pear poached in black elderberry, cazette ice cream

MENU DÉGUSTATION À 85 €

Menu dégustation en 6 services pour l'ensemble de la table
6-courses meal according to the chef's inspiration. Service, for the whole table