
DÉCOUVERTE

- 49 euros -

Menu disponible uniquement pour les déjeuners.
Menu available only for lunch.

Prémices salées, pour éveiller vos sens...
Appetizers, to awaken your senses...

LE MAQUEREAU,

Choux fleur, citron jaune et vanille de Madagascar
Cauliflower, lemon, and vanilla from Madagascar

LA CANETTE DES DOMBES,

Aux fruits rouges, betterave et hibiscus
With red fruits, beets, and hibiscus

NOTRE CHARIOT DE FROMAGES,

Sélection de fromages de la vallée
Selection of cheeses from the valley

L'ABRICOT,

Rôti au miel de Bastien Pignat, estragon
Biscuit pâte à choux
*Roasted with honey from Bastien Pignat, tarragon,
Biscuit choux pastry*

Le chariot des douceurs sucrées
The Trolley of Sweet Treats

Service pour l'ensemble de la table,
menu Découverte servi jusqu'à 13h30.
*Discovery menu for the whole table,
Available until 1.30pm for lunch.*

DÉGUSTATION

- 85 euros -

Prémices salées, pour éveiller vos sens...
Appetizers, to awaken your senses...

MISE EN BOUCHE

LE BEAUFORT DES ROCHES FLEURIES,

En agnolottis, oignons doux des Cévennes et sauge
In agnolottis, sweet onions from Cevennes and sage

L'OMBLE CHEVALIER,

Girolles, cresson de fontaine et huile de noisette
Chanterelles, watercress, and hazelnut oil

LE QUASI DE VEAU DE CHARTREUSE,

Cromesquis de ris de veau,
carotte des sables et mélisse
*Cromesquis of veal sweetbreads,
sand carrot and lemon balm*

LES DÉS-LICES DE LA FERME DES ROCHES FLEURIES,

Nuage d'Abondance à la pimprenelle et noisettes
*Cloud of Abondance cheese
with burnet and hazelnuts*

 Pré-Dessert

LE CAFÉ DE CHEZ SHOUKÂ,

Crémeux Dulcey, tuile chocolat,
légèreté de lait au caramel
Creamy Dulcey, chocolate tuile light caramel milk

Le chariot des douceurs sucrées
The Trolley of Sweet Treats

Service pour l'ensemble de la table,
menu Dégustation servi jusqu'à 13h30
pour le déjeuner et 21h00 pour le dîner.
*Tasting menu for the whole table,
Available until 1.30pm for lunch and 9pm for dinner.*

PRESTIGE

- 110 euros -

Prémices salées, pour éveiller vos sens...
Appetizers, to awaken your senses...

MISE EN BOUCHE

LE FOIE GRAS DE LA MÈRE GAUD,

Roulé comme un cigare,
framboises Tulameen et estragon
Rolled like a cigar, Tulameen raspberries and tarragon

LA LANGOUSTINE DE LA CÔTE ATLANTIQUE,

Tomates « noires de Crimée », olives noires de Nyons,
condiment basilic et bouillon perlé
*« Black Crimean » tomatoes, black olives from Nyons,
Basil condiment and pearl broth*

LE PIGEONNEAU EXCELLENCE MIÉRAL,

Céleri rave, cerises Burlat et Mondeuse de Savoie
*Celery root, Burlat cherries
and Mondeuse from Savoy*

NOTRE CHARIOT DE FROMAGES,

Sélection de fromages de la vallée
Selection of cheeses from the valley

 Pré-Dessert

LES FRAISES,

Légèreté d'Aspérule odorante, citron noir,
Light woodruff, black lemon

Le chariot des douceurs sucrées
The Trolley of Sweet Treats

Service pour l'ensemble de la table,
menu Prestige servi jusqu'à 13h30
pour le déjeuner et 21h00 pour le dîner.
*Prestige menu for the whole table,
Available until 1.30pm for lunch and 9pm for dinner.*