



DÉJEUNER 12h30 · 14h00

MENU RÉGIONAL

Rhône-Alpes

Entrée · plat | plat · dessert (eau et café inclus) 49

Entrée · plat · dessert (eau et café inclus) 59

ENTRÉES

Boudin blanc aux pommes, cresson et Périgourdine 24

White pudding with apples, watercress and Périgord sauce

Bouchée à la Reine aux ris de veau et champignons boutons 24

Bouchée à la Reine filled with veal sweetbreads and button mushrooms

PLATS

Dos de saumon mi-cuit, pommes de terre Moscovite et sauce au vin blanc 36

Half-cooked salmon fillet, Moscovite potatoes and white wine sauce

Cocotte de volaille fermière aux morilles et riz pilaf 36

Free-range chicken casserole with morels and pilaf rice

DESSERTS

Riz au lait, pain d’épices et glace à la Citra Lager 14

Rice pudding, gingerbread, and Citra Lager ice cream

La Galette des Rois de Monsieur 14

Monsieur’s King Cake

PÊCHE DU JOUR

Pêche du jour, mini choux-fleurs rôtis au kasha et beurre blanc au cours du marché

Catch of the day, roasted baby cauliflowers with kasha and beurre blanc

MENU PLAISIR 84 par personne

Entrée, plat, dessert

Foie gras marbré au magret fumé, condiments mangue et Timut, brioche toastée 38

Marbled foie gras with smoked duck breast, mango and Timut pepper condiments, toasted brioche

Filet de bœuf, légumes racines déclinés et sauce poivre vert 42

Beef fillet, variations of root vegetables and green peppercorn sauce

Rose de pommes tatin, shiso et vanille grillée 16

Tatin-style apple rose, shiso and grilled vanilla



DÎNER 19h30 · 21h30

Menu de partage | To Share 240 pour 2 personnes

7 plats aux choix parmi la carte

Trois services 80

Accord mets et vins 140

Cinq services 110

Accord mets et vins 180

PRÉMICES

Foie gras marbré au magret fumé, condiments mangue et Timut, brioche toastée 38

Marbled foie gras with smoked duck breast, mango and Timut pepper condiments, toasted brioche.

Saint-Jacques rôties, crémeux céleri-rave et grenobloise de livèche 36

Roasted scallops, celeriac cream, and lovage grenobloise

Biscuit croquant de courge, condiments poires et miso 30

Crispy squash biscuit, pear and miso condiments

MER

Pêche du jour, mini choux-fleurs rôtis au kasha et beurre blanc au cours du marché

Catch of the day, roasted baby cauliflowers with kasha and beurre blanc

Dos de bar rôti, pommes boulangères et crème crue aux graines de caviar 44

Roasted sea bass fillet, boulangère-style potatoes, and raw cream with caviar seeds

TERRE

Filet de bœuf, légumes racines déclinés et sauce poivre vert 42

Beef fillet, variations of root vegetables and green peppercorn sauce

Selle d'agneau en croûte feuilletée, anchoïades et endives braisées au jus 45

Lamb saddle in puff pastry crust, anchovy sauce and braised endives with jus

Lièvre à la royale et purée truffée 54

Hare à la royale and truffled purée

DESSERTS

Chariot de fromages affinés | Selection of artisanal cheeses 22

Soufflé à la poire et chocolat de Monsieur 16

Pear and chocolate soufflé by Monsieur

Rose de pommes tatin, shiso et vanille grillée 16

Tatin-style apple rose, shiso, and grilled vanilla



BOISSONS

CHAMPAGNE & CAVIAR

Caviar Sturia *Oscietra* 15gr 65
& une coupe de champagne Deutz 12cl
Sturia Oscietra caviar 15gr
& a glass of Deutz champagne 12cl

Caviar Sturia *Prestige* 15gr 75
& une coupe de champagne Deutz 12cl
Caviar Sturia Prestige 15gr
& a glass of Deutz champagne 12cl

DEUTZ BRUT

La coupe | Glass 12cl 22
La bouteille | Bottle 75cl 110

DEUTZ BRUT ROSÉ

La coupe | Glass 12cl 28
La bouteille | Bottle 75cl 140

VINS

12cl 75cl

BLANCS

Le Rocher des Violettes	Montlouis-sur-Loire	Le Grand Clos	2022	15	80
Château La Martinette	Côtes de Provence	Clos Blanc	2022	15	80
Domaine Pascal Jolivet	Sancerre	Le Chêne Marchand	2023	18	90
Garnier et Fils	Chablis 1 ^{ER} Cru	Vaillons	2022	20	100
Château Le Devay	Condrieu		2023	20	105

ROUGES

Domaine de l’Ours Bleu	Saumur	Petit Naturistes	2021	13	60
Delas Frères	Croze Hermitage	Domaine des Grands Chemins	2022	16	80
Domaine Michel Gros	Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits		2023	17	85
Château Fonroque	Saint-Émilion Grand Cru		2018	22	110
Domaine Nicolas Rossignol	Volnay		2022	26	140

ROSÉ

Château La Martinette	Côtes de Provence		2023	12	49
-----------------------	-------------------	--	------	----	----

LES EAUX MINÉRALES

Treignac, Châteldon 75cl 8
Vittel, San Pellegrino 50cl 6
Perrier 33 cl 7

JUS

Les jus de fruits Joyce 20cl 7
Abricot, framboise, pomme, tomate
Apricot, raspberry, apple, tomato

LES BOISSONS CHAUDES

Expresso, café américain 6
Cappuccino 8
Double expresso 8
Café Latte 8

L’onctueux et délicieux
chocolat chaud maison 10
*The unctuous and delicious
homemade hot chocolate*

Thé – Palais des thés 10

Tous les prix sont en Euro TTC, service inclus. Les plats faits maison sont élaborés sur place à partir de produits bruts. Provenance bovine : née, élevée et abattue en Italie, France, Allemagne. Provenance porcine : née, élevée et abattue en Italie, Espagne, France. Volaille : née, élevée et abattue en France. Provenance ovine : née, élevée et abattue en France. Pêche du jour (poissons bruts). Sole à 13€ les 100gr/Saint-Pierre 14€ les 100gr/Turbot 13€ les 100gr/Bar 13€ les 100gr. Taxes et service compris. TVA 10%. Sauf mention contraire, tous les vins sont d'appellation protégée. Prix nets TVA 20%. Liste des allergènes disponible sur demande.

All prices are in euros, service included. Home-cooked dishes are prepared on site from raw ingredients. Beef: born, raised and slaughtered in Italy, France, Germany. Pork: born, raised and slaughtered in Italy, Spain, France. Poultry: born, raised and slaughtered in France. Sheep: born, raised and slaughtered in France. Catch of the day (raw fish). Sole 13€ per 100gr/Saint-Pierre 14€ per 100gr/Turbot 13€ per 100gr/Bar 13€ per 100gr. Taxes and service included. VAT 10%. Unless otherwise indicated, all wines are of protected appellation. Net prices 20% VAT. List of allergens available on request.



DEPUIS 1925