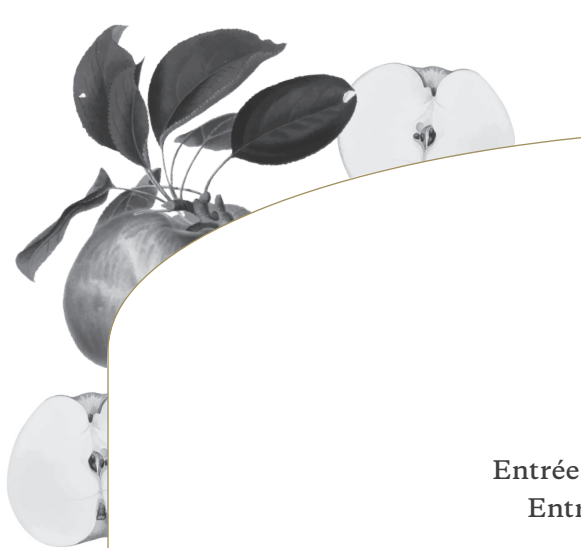




DÉJEUNER 12h30 · 14h00

MENU RÉGIONAL

Rhône-Alpes

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

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

ENTRÉES

Œuf de poule poché, velouté de cresson et copeaux de jambon 24

Poached hen's egg, watercress velouté, and shaved ham

Raviole ouverte d'escargots, tombée de poireaux et sauce au beurre persillée 24

Open escargot ravioli, braised leeks and parsley butter sauce

PLATS

Dos d'Omble chevalier et déclinaison de choux vert 36

Arctic char fillet with a green cabbage variation

Cocotte de volaille crémée aux champignons 36

Creamed chicken casserole with mushrooms

DESSERTS

Granny Smith à la capucine et condiment poivré 14

Granny Smith with nasturtium and peppery condiment

Thé Earl Grey, agrumes et flocons d'avoine 14

Earl Grey tea with citrus fruits and oat flakes

PÊCHE DU JOUR

Pêche du jour, endive confite et braisée à l'orange maltaise au cours du marché

Catch of the day, caramelized endive braised with Maltese orange

MENU PLAISIR 84 par personne

Entrée, plat, dessert

Escalope de foie gras poêlée, consommé parfumé à la feuille de kaffir
et minestrone de légumes racines 36

Pan-seared foie gras escalope, kaffir leaf-scented consommé, and root vegetable minestrone

Rouget barbet juste-saisi, belle raviole de champignons à l'estragon, râpé de macadamia 42

Lightly seared red mullet, delicate tarragon mushroom ravioli, and grated macadamia

Chartreuse et herbes d'alpages 16

Chartreuse and alpine herbs



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

Escalope de foie gras poêlée, consommé parfumé à la feuille de kaffir
et minestrone de légumes racines 36

Pan-seared foie gras escalope, kaffir leaf-scented consommé, and root vegetable minestrone

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

Roasted scallops, celeriac cream, and lovage grenobloise

Œuf de poule croustillant, lentilles vertes cuisinées à la truffe noire 28

Crispy hen's egg, green lentils cooked with black truffle

MER

Pêche du jour, endive confite et braisée à l'orange maltaise au cours du marché

Catch of the day, caramelized endive braised with Maltese orange

Rouget barbet juste-saisi, belle raviole de champignons à l'estragon, râpé de macadamia 42

Lightly seared red mullet, delicate tarragon mushroom ravioli, and grated macadamia

TERRE

Quasi et ris de veau en tête à tête, crémeux d'oignons rouges et sucrine à la flamme 44

Veal loin and sweetbread, tête-à-tête style, red onion cream and flame-grilled sucrine

Magret de canard tranché, carottes fanes au sautoir, poivre Timut et pomelos 42

Sliced duck breast, sautéed baby carrots, Timut pepper and pomelo

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

Chartreuse et herbes d'alpages 16

Chartreuse and alpine herbs





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	2023	20	105
Château Le Devay	Condrieu		2023	20	105

ROUGES

Domaine de l’Ours Bleu	Saumur	Petit Naturistes	2021	13	60
Delas Frères	Crozes 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