



Menus

Laissez-vous guider par le Chef dans l'esprit du partage et la convivialité

Une expérience culinaire unique à partager

*Bienvenue dans un voyage gastronomique où la surprise et la
convivialité sont au cœur de chaque repas.*

*Ici, les menus sont pensés pour l'ensemble de la table, afin
d'harmoniser les saveurs et le rythme du dîner.*

*Chaque plat est soigneusement composé selon le retour du marché,
mettant à l'honneur des ingrédients frais et de saison.*

*Laissez-vous guider par notre savoir-faire et savourez une expérience
culinaire où chaque bouchée est une découverte, chaque instant un
plaisir partagé.*

Menu "Retour du Marché" Disponible au déjeuner en semaine

32 € - 3 services

Menu "Signature Prélude" Disponible le soir uniquement

109 € - 6 services

Menu "Eveil des Sens" Disponible tous les midis et soir

72 € - 5 services *

59 € - 4 services

Menu "Jules" Jeune Gourmand Enfant de moins de 12 ans

25 € - 2 courses

Les menus : Ne sont pas modifiables et réalisés selon l'arrivée – Une carte vous est proposée pour un moment inoubliable

Origine des viandes : Foie Gras France maison Masse – Le Bœuf et Génisse née et élevée abattue dans la province de Kagoshima

Allergènes : Veuillez informer notre personnel de toute allergie ou intolérance avant de passer commande

TVA : tous nos prix sont indiqués TTC (**Toutes Taxes Comprises**) service inclus



À la Carte

Ardoise à Partager

Salaison de Porc Noir de Bigorre 80grs - 25 €

Entrées

Foie gras de Canard mi-cuit au Cognac, servi froid 35 €
Pulpe de Betterave Confite & Griottines de Fougerolles

Œuf parfait cuit à 64°C 32 €
Kadaïf Blette & Gelée de Légumes au Yuzu

Sashimi de Sériole Ikéjimité au Vinaigre Petimezi 38 €
Pulpe d'Agrumes au Sésame Kimchi

Poissons

Filet d'Omble Chevalier rôti au beurre d'échalote 48 €
Cocotte de Mini Navets aux Noisettes Grillées
Vinaigrette Balsamique Poivre de Fenouil

Homard Bleu poché 49 €
Risotto d'Epeautre & Légumes de saison
Cappuccino des Carapaces au Safran

Végétarien

Risotto aux Truffes Noires d'Été 48 €
Riz « Carnaroli » crémeux lié au Comté fruité & Huile d'Olive
Jeunes pousses comme une salade

Les menus : Ne sont pas modifiables et réalisés selon l'arrivée – Une carte vous est proposée pour un moment inoubliable

Origine des viandes : Foie Gras France maison Masse – Le Bœuf et Génisse née et élevée abattue dans la province de Kagoshima

Allergènes : Veuillez informer notre personnel de toute allergie ou intolérance avant de passer commande

TVA : tous nos prix sont indiqués TTC (**Toutes Taxes Comprises**) service inclus

À la Carte

Viandes

Pomme de Cœur de Ris de Veau en cocotte 46 €

Mousseline de pommes de terre & Légumes de saison
Sauce à la crème d'Étrez & Morilles sauvages

Duo de Bœuf grillé à la Plancha 49 €

Le filet grillé comme un Rossini au Wagyu « Kagoshima »
Coulis d'Olive Verte & Rave glacée
Jus des Sucs corsé

Fromages & Gourmandises

Ardoises de fromages 20 €

Sélection Marc Janin - Mof affineur à Champagnole

Comté Sublimé 18 €

En jeux de texture, Sésame, Croustillant de Pommes

Cerise Burlat poché au Naturel 18 €

Fine coque de meringue croquante
Ganache montée Vanille Opalys

Fondant au Chocolat Equatorial 22 €

Marmelade d'Abricot rôti Miel et Sarriette
Nougatine Cacao Cacahuète

Les menus : Ne sont pas modifiables et réalisés selon l'arrivée – Une carte vous est proposée pour un moment inoubliable

Origine des viandes : Foie Gras France maison Masse – Le Bœuf et Génisse née et élevée abattue dans la province de Kagoshima

Allergènes : Veuillez informer notre personnel de toute allergie ou intolérance avant de passer commande

TVA : tous nos prix sont indiqués TTC (**Toutes Taxes Comprises**) service inclus