

## ■ LES ENTREES

Terrine de Foie gras de Canard, Gâteau à la Cazette et Fruits mendiants caramélisés

Petite salade aigre douce 60 €

Duck foie gras, Hazelnut cake, and candied and dry fruits, sweet and sour salad

Salade tiède de Homard « Pattes bleues » aux Cornes d'abondances

En gelée juste prise, et Rouille de crustacé à l'Estragon 60 €

Lukewarm Atlantic lobster salad, horns of plenty in a jelly, tarragon aioli sauce

Bonbons croustillants de Petits Gris au beurre d'Escargot virtuel 52 €

Crispy nuggets of petit gris snails in virtual snail butter

Genèse d'un plat sur le thème de l'Huître 60 €

Anatomy of a dish on an oyster theme

Ravioles de Truffes fraîches en « Noir et blanc » 75 €

Fresh truffle raviolis in black and white

## ■ POISSONS, CRUSTACES, COQUILLAGES

Aile de Raie cuite doucement et servie sur un bouillon épicié

au lait de coco et Cumbawa, Tomate confite et poêlée de Légumes nouveaux 50 €

Slow-cooked skate wing served on a broth spiced with coconut milk

and kafir lime, tomato confit, and sautéed spring vegetables

Dos de Cabillaud poêlé aux Coquillages et saveurs d'Agrumes 54€

Pan-fried codfish, shellfish and citrus fruits flavour

Noix de Saint Jacques poêlées, Pommes Granny Smith et Cerfeuil tubéreux

Lait de Céleri et crème de Châtaignes 62 €

Pan-fried scallops, granny smith apple and chervil roots, Celery milk and chestnut cream

Homard « Pattes bleues » rôti et fumé minute,

Pommes rattes écrasées et embeurrée de Sucre 90 €

Roasted and smoked Atlantic lobster, crushed potatoes and buttered lettuce

Prix nets

# JEAN-MICHEL LORAIN VOUS PROPOSE

Quelques Plats imaginés par Michel Lorain  
qui ont fait la renommée de la Côte Saint-Jacques  
au fil des années

Huîtres spéciales en petite terrine océane 50 € \* (56€)  
Sea-fresh terrine of Oysters

Bar de ligne légèrement fumé au Caviar 98 €  
Lightly smoked sea bass with « oscièrre » caviar sauce

Poularde de Bresse à la vapeur de Champagne  
(1 heure de cuisson) pour 2 personnes – par pers. 75 € \*(85€)  
Bresse chicken steamed in champagne (allow 1 hour) for 2

Boudin noir fait à la Maison et purée mousseline à l'ancienne 30 €  
Homemade blood sausage, potato puree « à l'ancienne »

\*

Mille feuille aux trois crèmes légères 27 €  
Napoleon with three light custards

Glace à la Rose en tulipe croustillante  
et pétales de Rose cristallisés 25 €  
Rose ice cream in crisp tulip shell with crystallized rose petals

## INITIATION A LA GOURMANDISE

Ce menu réservé aux enfants leur fera découvrir  
les plaisirs de la table

Une entrée choisie par le chef  
Un demi-plat ou un plat au choix dans la carte  
Un dessert choisi par le chef

Le prix du menu = le prix du demi plat ou du plat choisi  
Une salle de jeux est à la disposition des enfants

Prix nets

## ■ VIANDES, VOLAILLES ET ABATS

Filets de Pigeon rôtis, Gâteau de Betterave et pommes vitelottes à la Fourme

Gaspacho de Chou rouge et crème aigre douce 65 €

Roasted filets of farm raised pigeon, beetroot and purple potato cake flavoured with blue cheese  
Red cabbage gazpacho and sour cream

Filet de Bœuf poêlé et Truffe aux Choux « Michel Lorain » 82 €

Roasted beef fillet and truffle in cabbage "Michel Lorain"

Canard croisé servi entier, Crème d'Aubergine blanche et Achards de légumes,

Sauce aux Cacahuètes grillées 68 €

Roasted duckling served with a white eggplant cream, spiced vegetables and toasted peanut sauce

Epigramme d'Agneau de lait, crème de Patate douce et Carottes jaunes au vinaigre,  
sauce à l'Anis vert 70 €

Pyrénées baby lamb, Sweet Potato and purple Carrot creams, green anis sauce

Noix de Ris de Veau au Gingembre, petits Oignons,

Rhubarbe et Radis roses 65 €

Ginger-accented hearts of veal sweetbreads, pearl onions, rhubarb and young radishes

■ Le Plateau des Fromages de France 25 €

## ■ LES DESSERTS

Pour votre confort, nous vous conseillons de commander vos desserts en début de repas

Petit sablé aux Agrumes, crème au Citron et sorbet Mandarine 25 €

Little crumbly pastry with citrus fruits, lemon custard and mandarin sherbet

Crème brûlée aux marrons, Pain perdu aux Fruits de la passion et glace potimarron 25 €

Chestnuts crème brûlée, French toast with passion fruit, Pumpkin ice-cream

Palet Or Chocolat Noisette au Riz soufflé caramélisé, granité au Café 25 €

Chocolate and hazel nut cake with caramelized puffed rice and coffee granular sherbet

Brochettes de Mangues et d'Ananas au piment, Granité,

Crème légère au fromage blanc et Citron vert 25 €

Mango and pineapple skillet, Granite, Light cottage cheese cream with lime fruit

Soufflé au Pain d'épice 25 €

Gingerbread soufflé

Assortiment de 5 desserts servis en petites portions 36 €

Tasting of five assorted desserts

Prix nets