



**JM**  
**JEAN-MICHEL LORAIN**  
LA CÔTE SAINT JACQUES  
★★★★★

Toute mon équipe et moi-même vous souhaitons une belle découverte de mon univers de saveurs.

Il s'inscrit dans l'histoire de cette maison et puise son inspiration au fil des saisons, du marché, de mes voyages et tout simplement de mon envie de vous faire partager mon amour des beaux produits que nous apportent chaque jour les maraichers, éleveurs, pêcheurs et autres artisans de talent.

Il s'inscrit également dans le plus grand respect de notre environnement et la nécessité absolue de préserver la biodiversité.

Pour moi, le génie d'un cuisinier c'est d'exprimer toute sa créativité sans jamais perdre la magie du produit, son goût, sa texture, ses parfums...

Partage, plaisir de la découverte et de la dégustation, Bonheur d'être à table, sauront créer l'Émotion et la magie de la Fête.

*Jean-Michel Lorain*

POUR COMMENCER ...  
TO START

Ile flottante au caviar "Kristal", gelée d'ail noir et crème légère au raifort 88 €  
*Floating island served with "Kristal" caviar, black garlic jelly and horseradish cream*

Lucullus de foie gras et canard préparé comme un pastrami, 69 €  
variation autour de la capucine en aigre-doux  
*Lucullus of foie gras and duck prepared like a pastrami,  
Variation around the nasturtium in sweet and sour*

Huîtres spéciales en petite terrine océane - **Plat signature** 68 €  
*Ocean oyster terrine*

Arbre printanier morilles et asperge verte 72 €  
*Spring tree, morels and green asparagus*

Jambonnettes de grenouilles, crème d'amande et petits pois, 78 €  
Le jus des cosses émulsionné  
*Pan fried frogs legs , almond cream and peas, emulsified pod juice*

Si vous le souhaitez, une carte indiquant les allergènes est à votre disposition  
*If you wish, a card indicating allergens is at your disposal*

# POISSON, CRUSTACÉ, COQUILLAGE

## FISH, CRUSTACEAN, SHELLFISH

Filet de légine, Salsifis et Crosnes, Sauce hollandaise à la bergamote <i>Fillet of toothfish, Salsify and Crosnes, Hollandaise sauce flavored with bergamot</i>	68 €
Ormeaux de plongée et couteaux, crème d'ail et fèves <i>Abalone and razor clam, garlic creams and broad beans chanterelle mushrooms and glasswort</i>	75 €
Génèse d'un plat sur le thème de l'huître - <b>plat signature</b> <i>Anatomy of a dish on an oyster theme</i>	72 €
Homard "Pattes bleues" grillé, artichauts et piquillos et chips de topinambours sauce au safran <i>Brittany lobster, Artichokes and Piquillos, Jerusalem artichoke chips and Saffron Sauce</i>	89 €
Lieu jaune de ligne légèrement fumé au caviar "Oscietre"- <b>plat signature</b> <i>Lightly smoked european pollock with caviar "ossetra" sauce</i>	105 €

## VIANDE, VOLAILLE, ABAT MEAT, POULTRY, OFFAL

Trilogie d'agneau de lait, risotto de légumes safrané et crémeux de carotte au citron confit <i>Trilogy of suckling lamb, vegetable risotto lightly flavoured with saffron and creamy carrots with lemon confit</i>	76 €
Pigeon fermier rôti, cerfeuil tubéreux, betterave et cassis <i>Roasted farm raised pigeon, chervil root, beetroot and blackcurrant</i>	72 €
Noix de ris de veau au gingembre, petits oignons, rhubarbe et radis roses <b>plat signature</b> <i>Ginger-accented heart of veal sweetbread, baby onions, rhubarb and young radishes</i>	76 €
Poularde de Bresse à la vapeur de champagne - <b>plat signature</b> (1 heure de cuisson) pour 2 personnes <i>Bresse chicken steamed in champagne (allow 1 hour) for 2</i>	89 € par pers. per pers.
Boudin noir fait à la maison et purée mousseline à l'ancienne - <b>plat signature</b> <i>Homemade pork blood sausage, old fashioned mashed Potatoes</i>	39 €

# FROMAGE, DOUCEUR & DESSERT

## CHEESE, SWEET & DESSERT

Le plateau des fromages de France <i>Discover the great cheeses of France</i>	32 €
Bavarois coco, crème légère au jasmin et fruits exotiques en équilibre <i>Coconut bavarian cream, light jasmin custard and exotic fruits</i>	28 €
Pyramide croustillante, mousse noisette, sorbet chocolat et crème citron <i>Crunchy pyramid, hazelnut mousse, chocolate sherbet and lemon cream</i>	28 €
Libre interprétation du Kir royal au cassis de Bourgogne <i>Free interpretation of Kir royal flavored with Burgundy blackcurrant</i>	28 €
Le chocolat en trois dimensions <i>Chocolate in three dimensions</i>	28 €
Le grain de café <i>The coffee bean</i>	28 €
Mille-feuille aux trois crèmes légères - <b>plat signature</b> <i>Napoleon with three light custards</i>	30 €
Glace à la rose en tulipe croustillante et pétales de rose cristallisés - <b>plat signature</b> <i>Rose ice cream in crisp tulip shell with crystallized rose petals</i>	30 €

# APPRÉCIEZ LA POÉSIE DE NOS MENUS

## Pour commencer

Ile flottante au caviar "Kristal", gelée d'ail noir et crème légère au raifort  
ou  
Lucullus de foie gras et canard préparé comme un pastrami, variation autour  
de la capucine en aigre-doux



## Savourez nos Plats

Ormeau de plongée et couteaux, crème d'ail et fèves, girolles et salicornes

Homard "Pattes bleues", grillé, artichauts et piquillos et chips de topinambours  
sauce au safran

Ris de veau au gingembre, petits oignons, rhubarbe et radis roses - **plat signature**

Pigeon fermier rôti, cerfeuil tubéreux, betterave et cassis



Fromages de France



## Douceurs et Desserts

Libre interprétation du Kir royal au cassis de Bourgogne

Glace à la rose en tulipe croustillante et pétales de rose cristallisés - **plat signature**

*Jean-Michel Lorain vous propose ces menus d'exception  
voyage au coeur des saveurs du moment*

"Grand Menu" Jean-Michel Lorain :	1 entrée au choix, 4 plats, fromages et 2 desserts 238 € ou 336 € avec l'accord mets et vins
Menu "Gourmand" :	1 entrée au choix, 3 plats, fromages et 2 desserts 198 € ou 287 € avec l'accord mets et vins
Menu "Découverte" :	1 entrée au choix, 2 plats, fromages et 1 dessert 168 € ou 246 € avec l'accord mets et vins

Accords mets et vins sur la base d'un verre de 8 cl de vin par plat  
Dernière prise de commande pour le Grand Menu 13h30 et 21h30



# LE MENU DÉJEUNER / LUNCH

## Pour commencer .... / To start

Asperges vertes au beurre de truffe  
*Green asparagus served with a truffled butter*

Huîtres spéciales en petite terrine océane - **plat signature**  
*Ocean oyster terrine*

Lucullus de foie gras et canard préparé comme un pastrami,  
variation autour de la capucine en aigre-doux  
*Lucullus of foie gras and duck prepared like a pastrami,  
Variation around the nasturtium in sweet and sour*

## Savourez nos Plats / Enjoy our dishes

Morue fraîche à la purée d'ail et au jus de viande  
*Fresh cod, garlic puree and meat juice*

Fin ragout de nouilles konjac, homard et foie gras crêtes de coq et girolles  
*Stew of konjac noodles, lobster and foie gras cockscomb and chanterelles*

Agneau de lait et risotto de légumes safrané  
*Suckling lamb and vegetable risotto lightly flavoured with saffron*

Boudin noir fait à la maison et purée mousseline à l'ancienne - **plat signature**  
*Homemade pork blood sausage, old fashioned mashed Potatoes*

## Douceurs et Desserts / Sweets & desserts

Mille-feuille aux trois crèmes légères - **plat signature**  
*Napoleon with three light custards*

Bavarois coco, crème légère au jasmin et fruits exotiques en équilibre  
*Coconut bavarian cream, light jasmin custard and exotic fruits*

Le chocolat en trois dimensions  
*Chocolate in three dimensions*

**1 entrée, 1 plat et 1 dessert**  
**79 € ou avec l'accord mets et vins 124 €**  
Menu servi au déjeuner tous les jours sauf le dimanche et jours fériés

**appetizer, 1 course and 1 dessert**  
**€ 79 or including wine pairing € 124**  
for lunch, from Wednesday to Saturday

**1 entrée, 2 plats et 1 dessert**  
**94 € ou avec l'accord mets et vins 152 €**  
Menu servi au déjeuner tous les jours

**appetizer, 2 courses and 1 dessert**  
**€ 94 or including wine pairing € 152**  
for lunch, every day

Accords mets et vins sur la base d'un verre de 8 cl de vin par plat    Food and wine pairing on the basis of a glass of 8 cl of wine per dish



# INITIATION À LA GOURMANDISE

## INTRODUCTION TO GOURMANDISE

*Réservé aux enfants de moins de 12 ans*

Depuis toujours, nous accordons la plus grande attention aux menus que nous proposons aux plus jeunes de nos convives, en leur laissant composer leur menu en toute liberté au fil de notre carte de saison.

Le menu

une entrée proposée par le maître d'hôtel

\*

un plat ou 1/2 plat choisi dans la carte

un dessert

Le prix de ce menu correspond au prix du plat ou du demi-plat choisi, l'entrée et le dessert sont offerts.

Une salle de jeux est à la disposition des enfants, elle est située à l'étage au dessus du salon d'hiver.



We suggest to our youngest guests to play a part of this beautiful adventure, by letting them compose freely their meal to have pleasure to discover, appreciate and take full advantages of this experience, that will enable them to become a gourmet.

Menu

one starter proposed by our maitre d'hôtel

\*

one meal or half meal chosen in the menu

\*

one dessert

The price of this menu is the price of the chosen dish or half portion, the starter and the dessert are offered.

A playroom is available for kids, which is located upstairs the Bar.