



**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*

Et si les truffes poussaient dans les arbres ? 72 €  
*And if the truffles grew in the trees ?*

Jambonnettes de grenouilles et noix de ris de veau dans un fin gaspacho 75 €  
de chou-rave et chutney d'aubergine  
*Frog legs and sweetbread in a delicate gazpacho of kohlrabi and eggplant chutney*

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 €
Noix de Saint-Jacques, Embeurrée de choux de Bruxelles, courge spaghetti et pickles de butternut sauce saté <i>Scallops, buttered Brussels sprouts, spaghetti squash and butternut pickles satay sauce</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" Pieds de porcs confits et carottes nouvelles à la cardamome <i>Brittany Lobster, braised pig's feet and baby carrots flavored with cardamom</i>	89 €
Lieu jaune de ligne légèrement fumé au caviar "Osciètre"- <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

Noix de Saint-Jacques, Embeurrée de choux de Bruxelles, courge spaghetti  
et pickles de butternut sauce saté

Homard "Pattes bleues", Pieds de porcs confits et carottes nouvelles à la cardamome

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*

<b>"Grand Menu" Jean-Michel Lorain :</b>	I entrée au choix, 4 plats, fromages et 2 desserts 238 € ou 336 € avec l'accord mets et vins
<b>Menu "Gourmand" :</b>	I entrée au choix, 3 plats, fromages et 2 desserts 198 € ou 287 € avec l'accord mets et vins
<b>Menu "Découverte" :</b>	I 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

# ENJOY THE POETRY OF OUR MENUS

## To start

Floating island served with "Kristal" caviar, black garlic jelly and horseradish cream  
or  
Lucullus of foie gras and duck prepared like a pastrami, Variation around  
the nasturtium in sweet and sour



## Appreciate our dishes

*Scallops, buttered Brussels sprouts, spaghetti squash and butternut pickles satay sauce*

Brittany Lobster, braised pig's feet and baby carrots flavored with cardamom

Ginger-accented heart of veal sweetbread, baby onions, rhubarb and  
young radishes

*Roasted farm raised pigeon, chervil root, beetroot and blackcurrant*



Discover the great cheeses of France



## Sweets & Desserts

Free interpretation of Kir royal flavored with Burgundy blackcurrant

*Rose ice cream in crisp tulip shell with crystallized rose petals*

*Beautiful scents, tastes and flavor for a beautiful meal  
especially prepared for you by Jean-Michel Lorain*

<b>"Grand Menu" Jean-Michel Lorain :</b>	appetizer, four courses, cheeses and 2 desserts € 238 or € 336 including wine pairing
<b>Menu "Gourmand" :</b>	appetizer, 3 courses, cheeses and 2 desserts € 198 € or € 287 including wine pairing
<b>Menu "Découverte" :</b>	appetizer, 2 courses, cheeses and dessert € 168 or € 246 including wine pairing

Food and wine pairing on the basis of a glass of 8 cl wine per dish  
Last order for "gourmand" and "grand menu": 1.30 pm and 9.30 pm

# LE MENU DÉJEUNER / LUNCH

## Pour commencer .... / To start

Médailillon de ris de veau dans un fin gaspacho de chou-rave et chutney d'aubergine  
*Heart of sweetbread in a delicate gazpacho of kohlrabi and eggplant chutney*

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*

Noix de Saint-Jacques, Embeurrée de choux de Bruxelles, courge spaghetti  
et pickles de butternut sauce saté  
*Scallops, buttered Brussels sprouts, spaghetti squash and butternut pickles satay sauce*

Noisettes de Biche, polenta à la farine de taragna, mousseline de panais Sauce à l'arabica  
*Fillet of doe dear, polenta made with taragna flour, parsnip mousseline and arabica sauce*

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*

Bonbon de figue, glace au pin et sauce agrume  
*Fig candy, pine ice cream and citrus sauce*

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.