



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.

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

Fraicheur de Homard et légumes nouveaux dans un fin gaspacho blanc aux amandes et petite salade de cresson <i>Lobster and spring vegetables served in a white almond gazpacho, and watercress salad</i>	75 €
Ile flottante au caviar "Petrossian", gelée d'ail noir et crème légère au raifort <i>Floating island served with "Petrossian" caviar, black garlic jelly and horseradish cream</i>	88 €
Foie gras de canard grillé, endives et maïs doux servi avec un consommé au thé fumé Lapsang Souchong et aux agrumes <i>Grilled foie gras, endives and sweet corn served with a broth flavoured with smoked tea and citruses</i>	75 €
Huîtres spéciales en petite terrine océane - Plat signature <i>Ocean oyster terrine</i>	68 €
Dégustation de choux-fleurs en aigre-doux, un zeste d'arabica et de citron <i>Tasting of sweet and sour cauliflowers, a touch of arabica and lemon</i>	42 €

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

Pavé de sandre, crème de potimarron et céréales, Sauce émulsionnée au beurre de sarrasin <i>Thick slice of zander, cream of red kuri squash and cereals, Emulsified sauce with buckwheat</i>	66 €
Noix de Saint-Jacques, déclinaison de choux et saveurs d'agrumes <i>Scallops, selection of cabbages and citrus flavors</i>	75 €
Variation autour de la Pomme de terre et la Truffe blanche d'Alba <i>Variation around Potato and White Truffle of Alba</i>	88 €
Filet de légine, risotto d'épeautre et céleri au beurre de truffe <i>Fillet of toothfish, spelled risotto and celery with truffled butter</i>	78 €
Bar de ligne légèrement fumé au caviar "Osciètre" - plat signature <i>Lightly smoked sea bass with caviar "ossetra" sauce</i>	105 €

VIANDE, VOLAILLE, ABAT
MEAT, POULTRY, OFFAL

Filet de Chevreuil, crème de Noisette et de butternut, moutardes et amarante 72 €
Filet of Roe deer, cream of hazelnut and butternut, mustards and amaranth

La Truffe aux choux "Michel Lorain" 89 €
The Truffle in cabbage "Michel Lorain"

Échine de cochon du Limousin préparée comme un lièvre à la Royale 68 €
Limousin pig prepared as a hare "à la Royale"

Noix de ris de veau au gingembre, petits oignons, rhubarbe et radis roses 76 €
Ginger-accented hearts of veal sweetbreads, pearl onions, rhubarb and young radishes

Poularde de Bresse à la vapeur de champagne - **plat signature** 89 €
(1 heure de cuisson) pour 2 personnes – par pers.
Bresse chicken steamed in champagne (allow 1 hour) for 2 - per pers.

Boudin noir fait à la maison et purée mousseline à l'ancienne - **plat signature** 39 €
Homemade pork blood sausage, old fashioned mashed Potatoes

FROMAGE, DOUCEUR & DESSERT

CHEESE, SWEET & DESSERT

Le plateau des fromages de France <i>Discover the great cheeses of France</i>	26 €
Bavarois coco, crème légère au jasmin et fruits exotiques en équilibre <i>Coconut bavarian cream, light jasmin custard and exotic fruits</i>	27 €
Pyramide croustillante, mousse noisette, sorbet chocolat et crème citron <i>Crunchy pyramid, hazelnut mousse, chocolate sherbet and lemon cream</i>	27 €
Libre interprétation du Kir royal au cassis de Bourgogne <i>Free interpretation of Kir royal flavored with Burgundy blackcurrant</i>	27 €
Le chocolat en trois dimensions <i>Chocolate in three dimensions</i>	27 €
Déclinaison d'agrumes meringuée relevée au poivre de timut <i>Déclination of citrus, italian meringue seasoned with timut pepper</i>	27 €
Mille-feuille aux trois crèmes légères - plat signature <i>Napoleon with three light custards</i>	28 €
Glace à la rose en tulipe croustillante et pétales de rose cristallisés - plat signature <i>Rose ice cream in crisp tulip shell with crystallized rose petals</i>	27 €

APPRÉCIEZ LA POÉSIE DE NOS MENUS

Pour commencer

Huîtres spéciales en petite terrine océane
ou
Ile flottante au caviar "Petrossian", gelée d'ail noir et crème légère au raifort



Savourez nos Plats

Noix de Saint-Jacques, déclinaison de choux et saveurs d'agrumes

Variation autour de la Pomme de terre et la Truffe blanche d'Alba

Foie gras de canard grillé, endives et maïs doux servi avec un consommé au thé fumé Lapsang Souchong et aux agrumes

Filet de Chevreuil, crème de Noisette et de butternut, moutardes et amarante



Fromages de France



Douceurs et Desserts

Glace à la rose en tulipe croustillante et pétales de rose cristallisés

Bavarois coco, crème légère au jasmin et fruits exotiques en équilibre

*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**

ENJOY THE POETRY OF OUR MENUS

To start

Ocean oyster terrine

or

Floating island served with "Petrossian" caviar, black garlic jelly and horseradish cream



Appreciate our dishes

Scallops, selection of cabbages and citrus flavors

Variation around Potato and White Truffle of Alba

Grilled foie gras, endives and sweet corn served with a broth flavoured with smoked tea and citruses

Filet of Roe deer, cream of hazelnut and butternut, mustards and amaranth



Discover the great cheeses of France



Sweets & Desserts

Crispy tulip with rose ice cream and crystallized rose petals

Coconut bavarian cream, light jasmin custard and exotic fruits

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

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

Rosace de Saint-Jacques sur une fine gelée à l'ail noir, émulsion de topinambours et radis roses
Rosette of scallops on a fine black garlic jelly, Emulsion of Jerusalem artichoke and pink radish

Huîtres spéciales en petite terrine océane
Ocean oyster terrine

Foie gras de canard grillé, endives et maïs doux servi avec un consommé au thé fumé
Lapsang Souchong et aux agrumes
Grilled foie gras, endives and sweet corn served with a broth flavoured with smoked tea and citrus

Savourez nos Plats / Enjoy our dishes

Filet d'omble chevalier "Grenobloise" et émulsion de beurre noisette
Arctic char fillet "Grenobloise" and browned butter emulsion

Pavé de sandre, crème de potimarron et céréales, Sauce émulsionnée au beurre de sarrasin
Thick slice of zander, cream of red kuri squash and cereals, Emulsified sauce with buckwheat

Filet de Biche, crème de Noisette et de butternut, moutardes et amarante
Filet of doe, cream of hazelnut and butternut, mustards and amaranth

Échine de cochon du Limousin préparée comme un lièvre à la Royale
Limousin pig prepared as a hare "à la Royale"

Douceurs et Desserts / Sweets & desserts

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

Déclinaison d'agrumes meringuée relevée au poivre de timut
Déclination of citrus, italian meringue seasoned with timut pepper

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.