



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.

A handwritten signature of Jean-Michel Lorain in black ink. The signature is written in a cursive style and is underlined with a horizontal line.

POUR COMMENCER ...  
TO START

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 €
Lucullus de foie gras et canard préparé comme un pastrami, variation autour de la capucine en aigre-doux <i>Lucullus of foie gras and duck prepared like a pastrami, Variation around the nasturtium in sweet and sour</i>	69 €
Huîtres spéciales en petite terrine océane - <b>Plat signature</b> <i>Ocean oyster terrine</i>	68 €
Jambonnettes de grenouilles, crème d'amande et petits pois, Le jus des cosses émulsionné <i>Pan fried frogs legs , almond cream and peas, emulsified pod juice</i>	78 €
Escargots "petits gris" et Champignons de couche en boutons Émulsion de Chaource et coulis d'Agastache <i>"Petits gris" snails and button mushroom, Chaource cheese emulsion and agastache coulis</i>	58 €

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

Dos de Cabillaud, tartare d'huitre et concombres marinés Émulsion de vinaigre et échalote <i>Cod fish loin, oyster tartar and pickled cucumbers Emulsion of vinegar and shallot</i>	66 €
Langoustines et couteaux sur un jardin marin <i>Langoustines and razor clams on a marine garden</i>	98 €
Filet d'omble chevalier "Grenobloise" et émulsion de beurre noisette <i>Arctic char fillet "Grenobloise" and browned butter emulsion</i>	68 €
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 €
Bar de ligne légèrement fumé au caviar "Osciètre" - <b>plat signature</b> <i>Lightly smoked sea bass with caviar "ossetra" sauce</i>	105 €

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

Filet et gigot d'agneau du Quercy, Duo d'ail noir et sauvage, Champignon farci aux Morilles et crème de Vitelotte <i>Filet and leg of lamb of Quercy, black and wild garlic, duet mushroom stuffed with morel mushrooms and vitelotte potatoes cream</i>	72 €
Râble de lapin fermier, l'épaule confite en parmentier de mogettes et girolles Jus réduit au romarin <i>Farm raised saddle of rabbit, the shoulder confit with white beans and chanterelles, Reduced rosemary juice</i>	72 €
Pigeon fermier rôti, poêlée d'artichauts et aubergine au basilic, jus réduit à l'huile d'olive "noire de Cornille" <i>Farm raised pigeon, pan-fried artichokes and eggplant with basil, Reduced juice with "black Cornille" olive oil</i>	72 €
Noix de ris de veau au gingembre, petits oignons, rhubarbe et radis roses <b>plat signature</b> <i>Ginger-accented hearts of veal sweetbreads, pearl 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>	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 €
Abricot rôti, fraîcheur de pistache et tube de nougatine croustillant <i>Roasted apricot, freshness of pistachio and crispy nougatine tube</i>	27 €
Mille-feuille aux trois crèmes légères - <b>plat signature</b> <i>Napoleon with three light custards</i>	28 €
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>	27 €

# APPRÉCIEZ LA POÉSIE DE NOS MENUS

## Pour commencer

Ile flottante au caviar "Petrossian", 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

Dos de Cabillaud, tartare d'huitre et concombres marinés  
Émulsion de vinaigre et échalote

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

Noix de ris de veau au gingembre, petits oignons, rhubarbe et radis roses  
**plat signature**

Filet et gigot d'agneau du Quercy, Duo d'ail noir et sauvage, Champignon farci aux Morilles et crème de Vitelotte



Fromages de France



## Douceurs et Desserts

Libre interprétation du Kir royal au cassis de Bourgogne

Abricot rôti, fraîcheur de pistache et tube de nougatine croustillant

*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 "Petrossian" 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

Cod fish loin, oyster tartar and pickled cucumbers Emulsion of vinegar and shallot

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

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

Fillet and leg of lamb of Quercy, black and wild garlic, duet mushroom stuffed  
with morel mushrooms and vitelotte potatoes cream



Discover the great cheeses of France



## Sweets & Desserts

Free interpretation of Kir royal flavored with Burgundy blackcurrant

Roasted apricot, freshness of pistachio and crispy nougatine tube

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

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

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

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

Huîtres spéciales en petite terrine océane  
*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

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

Dos de Cabillaud, tartare d'huitre et concombres marinés Émulsion de vinaigre et échalote  
*Cod fish loin, oyster tartar and pickled cucumbers Emulsion of vinegar and shallot*

Filet et gigot d'agneau du Quercy, Duo d'ail noir et sauvage,  
Champignon farci aux Morilles et crème de Vitelotte  
*Fillet and leg of lamb of Quercy, black and wild garlic duet Mushroom stuffed with morel mushrooms  
and Vitelotte potatoes cream*

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  
*Napoleon with three light custards*

Abricot rôti, fraîcheur de pistache et tube de nougatine croustillant  
*Roasted apricot, freshness of pistachio and crispy nougatine tube*

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.