



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, written over a horizontal line.

POUR COMMENCER ...  
TO START

|  |      |
|--|------|
| Ile flottante au caviar "Petrossian", gelée d'ail noir et crème légère au raifort<br><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,<br>variation autour de la capucine en aigre-doux<br><i>Lucullus of foie gras and duck prepared like a pastrami,<br/>Variation around the nasturtium in sweet and sour</i> | 69 € |
| Huîtres spéciales en petite terrine océane - <b>Plat signature</b><br><i>Ocean oyster terrine</i>  | 68 € |
| Foie gras de canard poêlé, pain perdu à l'épeautre, œuf parfait<br>et truffe blanche d'Alba<br><i>Pan-seared foie gras, spelled French toast, poached egg and white Alba truffle</i>   | 92 € |
| Escargots "petits gris" et Champignons de couche en boutons<br>Émulsion de Chaource et coulis d'Agastache<br><i>"Petits gris" snails and button mushroom,<br/>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<br>Émulsion de vinaigre et échalote<br><i>Cod fish loin, oyster tartar and pickled cucumbers Emulsion of vinegar and shallot</i>                        | 66 €  |
| Noix de Saint-Jacques, Embeurrée de choux de Bruxelles, courge spaghetti<br>et pickles de butternut sauce saté<br><i>Scallops, buttered Brussels sprouts, spaghetti squash and butternut pickles satay sauce</i> | 75 €  |
| Filet d'omble chevalier "Grenobloise" et émulsion de beurre noisette<br><i>Arctic char fillet "Grenobloise" and browned butter emulsion</i>  | 68 €  |
| Homard "Pattes bleues" Pieds de porcs confits et carottes nouvelles<br>à la cardamome<br><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><br><i>Lightly smoked sea bass with caviar "ossetra" sauce</i>  | 105 € |

VIANDE, VOLAILLE, ABAT  
MEAT, POULTRY, OFFAL

|   |                                |
|---|--------------------------------|
| Noisettes de Chevreuil, polenta à la farine de taragna, mousseline de panais<br>Sauce à l'arabica<br><i>Fillet of roe deer, polenta made with taragna flour, parsnip mousseline<br/>and arabica sauce</i>   | 76 €                           |
| Canard sauvage aux huîtres Gillardeau, tombée d'endives, carmines<br>et échalotes confites<br><i>Wild duck and Gillardeau oysters, endives, carmines and shallots</i>   | 69 €                           |
| Pigeon fermier rôti, poêlée d'artichauts et aubergine au basilic,<br>jus réduit à l'huile d'olive "noire de Cornille"<br><i>Farm raised pigeon, pan-fried artichokes and eggplant with basil,<br/>Reduced juice with "black Cornille" olive oil</i> | 72 €                           |
| Noix de ris de veau au gingembre, petits oignons, rhubarbe et radis roses<br><b>plat signature</b><br><i>Ginger-accented hearts of veal sweetbreads, pearl onions, rhubarb and young<br/>radishes</i>   | 76 €                           |
| Poularde de Bresse à la vapeur de champagne - <b>plat signature</b><br>(1 heure de cuisson) pour 2 personnes<br><i>Bresse chicken steamed in champagne (allow 1 hour) for 2</i>   | 89 €<br>par pers.<br>per pers. |
| Boudin noir fait à la maison et purée mousseline à l'ancienne - <b>plat signature</b><br><i>Homemade pork blood sausage, old fashioned mashed Potatoes</i>  | 39 €                           |

# FROMAGE, DOUCEUR & DESSERT

## CHEESE, SWEET & DESSERT

|   |      |
|---|------|
| Le plateau des fromages de France<br><i>Discover the great cheeses of France</i>  | 26 € |
| Bonbon de figue, glace au pin et sauce agrume<br><i>Fig candy, pine ice cream and citrus sauce</i>  | 27 € |
| Pyramide croustillante, mousse noisette, sorbet chocolat et crème citron<br><i>Crunchy pyramid, hazelnut mousse, chocolate sherbet and lemon cream</i>                      | 27 € |
| Libre interprétation du Kir royal au cassis de Bourgogne<br><i>Free interpretation of Kir royal flavored with Burgundy blackcurrant</i>                                     | 27 € |
| Le chocolat en trois dimensions<br><i>Chocolate in three dimensions</i>   | 27 € |
| Escarpin "Chocolat - Fruits rouges"<br><i>Pump "Chocolate and red fruits"</i>   | 28 € |
| Mille-feuille aux trois crèmes légères - <b>plat signature</b><br><i>Napoleon with three light custards</i>   | 28 € |
| Glace à la rose en tulipe croustillante et pétales de rose cristallisés - <b>plat signature</b><br><i>Rose ice cream in crisp tulip shell with crystallized rose petals</i> | 28 € |

# 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**

Pigeon fermier rôti, poêlée d'artichauts et aubergine au basilic,  
jus réduit à l'huile d'olive "noire de Cornille"



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 : | I entrée au choix, 4 plats, fromages et 2 desserts<br>238 € ou 336 € avec l'accord mets et vins |
| Menu “Gourmand” :                 | I entrée au choix, 3 plats, fromages et 2 desserts<br>198 € ou 287 € avec l'accord mets et vins |
| Menu “Découverte” :               | I entrée au choix, 2 plats, fromages et 1 dessert<br>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

Farm raised pigeon, pan-fried artichokes and eggplant with basil, Reduced juice with  
"black Cornille" olive oil



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<br>€ 238 or € 336 including wine pairing |
| <b>Menu "Gourmand" :</b>                 | appetizer, 3 courses, cheeses and 2 desserts<br>€ 198 € or € 287 including wine pairing  |
| <b>Menu "Découverte" :</b>               | appetizer, 2 courses, cheeses and dessert<br>€ 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 Moules de bouchot en coque croustillante et petite salade de légumes croquants  
*Bouchot mussels in crispy shells and crunchy vegetable salad*

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

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*

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.