



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

Fraicheur de Homard "pattes bleues" et vichyssoise d'asperges blanches 75 €
Freshness of Brittany lobster served in a vichyssoise of white asparagus

Ile flottante au caviar "Petrossian", gelée d'ail noir et crème légère au raifort 88 €
Floating island served with "Petrossian" 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

Escargots "petits gris", et Champignons de couche en boutons 58 €
Émulsion de Chaource et coulis d'Agastache
*"Petits gris" snails and button mushroom,
Chaource cheese emulsion and agastache coulis*

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 €
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 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 €
Filet de veau poêlé, la joue confite comme une blanquette, rosace de blette et truffe <i>Seared fillet of veal, the cheek confit like a blanquette, rosette of chard and truffle</i>	82 €
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 plat signature <i>Ginger-accented hearts of veal sweetbreads, pearl onions, rhubarb and young radishes</i>	76 €
Poularde de Bresse à la vapeur de champagne - plat signature (1 heure de cuisson) pour 2 personnes – par pers. <i>Bresse chicken steamed in champagne (allow 1 hour) for 2 - per pers.</i>	89 €
Boudin noir fait à la maison et purée mousseline à l'ancienne - plat signature <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 €
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

Lucullus de foie gras et canard préparé comme un pastrami, variation autour de la capucine en aigre-doux



Savourez nos Plats

Filet d'omble chevalier "Grenobloise" et émulsion de beurre noisette

Langoustine et couteaux sur un jardin marin

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

Déclinaison d'agrumes meringuée relevée au poivre de timut

*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

Fraicheur de Homard et vichyssoise d'asperges blanches
Freshness of Brittany lobster served in a vichyssoise of white asparagus

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*

Filet de veau poêlé, la joue confite comme une blanquette et côtes de blette
Seared fillet of veal, the cheek confit like a blanquette, rosette of chard

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.