

Menu Vallée Plein Sud - 39 euros

La mise en bouche

**La Cocotte du Boucher ou La Cocotte du Pêcheur ou
Le Burger du Koh-I Nor ou La Suggestion du Chef**

*Butcher's Pot or Fisherman's Pot or
The « Koh-I Nor » Burger or The Chef's Suggestion*

*Le Café ou Thé Gourmand
Coffee or Tea and Pastries*

Menu Carte en 3 Plats - 65 euros

3 Dishes Menu - €65

(Entrée - Plat - Dessert)
Choisir parmi les plats où figure (*)*

(Starter - Main Course - Dessert)
Choose between the dishes with (*)*

Toutes nos suggestions sont élaborées sur place sur la base de produits frais. Sous réserve de modifications
All our suggestions are made on site on the basis of fresh products. Subject to change

Les Entrées | Starters

*** Les Escargots « Des Bellevilles » - 28 euros**

En Persillade de Noix,
Royale d'Ail Doux, Emulsion de Pomme de Terre Croustillante

*** Snails from « the Belleville » - €28**

Walnut "Persillade",
Sweet Garlic Cream, Crispy Potato Emulsion

Le Foie Gras - 30 euros

Cuit au Vin Chaud épicé puis Pressé,
Condiment Kumquat

Foie Gras - €30

Pressed, Cooked with Spicy Mulled Wine,
Kumquat Condiment

*** La Betterave Bio - 25 euros**

Dans tous ses états, Crue et Cuite,
Acidulée aux Agrumes, Condiment Anguille Fumée

*** Organic Beetroot - €25**

Different presentations, Raw & Cooked,
Tangy with Citrus Fruit, Smoked Eel Condiment

Le Caviar « Black Kristal » 30g - 69 euros

Farinettes de Pommes de Terre, Crème Aigrellette

« Black Kristal » Caviar 30g - €69

Potatoes Blinis, Sweet & Sour Cream

Toutes nos suggestions sont élaborées sur place sur la base de produits frais. Sous réserve de modifications
All our suggestions are made on site on the basis of fresh products. Subject to change

Les Plats | Main Courses

*** L'Omble Chevalier du Lac - 32 euros**

Laqué aux Epices Douces et Bergamote,
Déclinaison de Carottes

*** Arctic Char from the Lake - €32**

*Peking with Sweet Spices and Bergamot,
Presentation of Carrot*

Le Turbot Sauvage - 49 euros

Rôti au Beurre d'Aromates, Millefeuille de Blettes aux Pieds de Cochon,
Beurre d'Oignon Doux légèrement Fumé

Wild Turbot - €49

*Roasted with Butter infused with Aromatic Herbs,
Swiss Chards & Pig's Trotter Millefeuille,
Lightly Smoked Sweet Onion Butter*

Le Carré d'Agneau - 45 euros

Rôti à l'étouffée de Foin, Jus tranché « Olive Noire »,
Carpaccio d'Asperges Vertes du Vaucluse

Rack of Lamb - €45

*Roasted, Smoked with Hay,
Green Asparagus from Vaucluse, "Black Olive" Gravy*

*** La Canette des Dombes - 42 euros**

Rôtie en Filet, Jus Court Arabica
Topinambour et Salsifis Frits

*** Duckling from The Dombes - €42**

*Roasted Fillet, Arabica Coffee Gravy,
Jerusalem Artichoke, Fried Salsifies*

Toutes nos suggestions sont élaborées sur place sur la base de produits frais. Sous réserve de modifications
All our suggestions are made on site on the basis of fresh products. Subject to change

Le plateau de fromages | *Cheeses Trolley*

18 euros

Les Desserts

16 euros

* **Le Citron**

Boule de Neige en Trompe l'Œil

* *Lemon*

Snowball Effect

* **La Pomme / Cèdrat**

En différentes Textures, Acidulée au Yuzu

* *Green Apple / "Cèdrat"*

Different Textures, Tangy with Yuzu Lemon

* **Le Mont Blanc**

Version 2017, Marron et Myrtille

* *Mont Blanc*

2017-Version, Chestnut and Blueberries

* **Le Croustillant Chocolat / Gianduja**

Sorbet Cacao, Noisettes Caramélisées

* *Crunchy Chocolate / Gianduja*

Cocoa Sorbet, Caramelized Hazelnut

Toutes nos suggestions sont élaborées sur place sur la base de produits frais. Sous réserve de modifications
All our suggestions are made on site on the basis of fresh products. Subject to change

Autour de la truffe « Mélanosporum »

En Menu | The Menu

129 euros

Brouillade à la Truffe - 35 euros
Mouillettes briochées

Scrambled Eggs with Black Truffle - €35
Grilled Brioche

Les Noix de Saint Jacques - 49 euros
Contisées à la Truffe, Nage Mousseuse d'un Chignin,
Champignons Blancs, Pousses d'Epinard

Scallops - €49
Stuffed with Black Truffle, Foaming "Chignin" wine Nage,
White Mushrooms, Baby Spinach

Suprême de Volaille Fermière - 49 euros
Fourré au Foie Gras, Jus-Sauce Périgueux,
Purée de Rattes à la Truffe, Pommes Soufflées

Farmer Poultry Breast - €49
Stuffed with Foie Gras, « Périgueux » sauce,
Potatoes Purée flavoured with Black Truffle, « Pommes Soufflées »

Le Caramélia - 20 euros
Craquant, A la Truffe Fraîche

Caramélia - €20
Crunchy, Fresh Black Truffle

Toutes nos suggestions sont élaborées sur place sur la base de produits frais. Sous réserve de modifications
All our suggestions are made on site on the basis of fresh products. Subject to change