

Le Menu Découverte | *Discovery Menu* – 69 €

Entrée & Plat & Dessert au Choix à la Carte
Starter & Main Course & Dessert à la carte

Le Menu Vegan | *Vegan Menu* – 49 €

La Vinaigrette de Jeunes Poireaux Grillés à la Marjolaine et Graines Torréfiées – 18€
Dressing of Young Leeks Grilled with Marjoram and Roasted Seeds

Le Risotto de Petits Légumes Bio à la Truffe et Herbes Potagères – 29€
Risotto of Organic Little Vegetables with Truffle and Pot Herbs

La Déclinaison de Carottes à la Bergamote – 18€
Declination of Carrots with Bergamot

La Balade autour de la Pomme Verte – 18€
Ride around the Green Apple

Le Menu Dégustation | *Tasting Menu* – 110 €

Balade Gourmande De Saison en 7 Services
7-course Seasonal Gourmet Excursion

Le Menu Truffe | *Truffle Menu* – 139 €

La Brouillade à la Truffe, Mouillettes Briochées – 34€
Brouillade of Truffles, Brioche Fingers

Les Noix de St Jacques contisées à la Truffe puis juste Rôties
Risotto de Crozet à la râpée de Truffe, Copeaux de Porc au Serpolet – 46€
Scallops with Truffle, Risotto of Crozet and Grated Truffle, Wild Thym Pork Chips

La Tourte de Filet de Bœuf et Foie Gras à la Truffe, Jus Sauce Périgieux – 55€
Tenderloin Beef Pie and Foie Gras with Truffle, Périgieux Sauce Juice

Le Beaufort d'Été en Emulsion, Râpée de Truffe et Aromates – 18€
Emulsion of Summer Beaufort with Grated Truffle and Aromatics

La Truffe Noire en « Trompe l'Œil », Chocolat « Grand Cru » - 20€
Trompe l'Œil of Black Truffle, Chocolate "Grand Cru"

Les Entrées | *Starters*

Betterave, Agrumes et Anguille Fumée – 24€
Déclinaison de Betteraves Acidulées aux Agrumes et Anguille Fumée
Mixed Beets Sauce Citrus, Smoked Eel

Foie Gras de Canard, Poireaux, Myrtilles – 30€
Foie Gras légèrement Fumé, Vinaigrette de Jeunes Poireaux aux Myrtilles
Lightly Smoked Duck Foie Gras, Vinaigrette of Young Leeks with Blueberries

Tourteau, Lentilles Beluga, Eau de Concombre – 34€
Maraîchère de Tourteau, Lentilles Beluga Crémeuse et Fine Gelée de Concombre
Market Garden of Edible Crab, Creamy Beluga Lentils and Fine Cucumber Jelly

Les Plats | *Main Courses*

Bar Sauvage, Polenta Blanche, Pied de Cochon – 42€

Le Meilleur du Bar juste Rôti, le reste en Tartare au Pied de Cochon,
émulsion d'une Polenta Blanche

The Best of The Bass just Roasted, the rest in Tartar of Trotter, Emulsion of White Polenta

Omble Chevalier, Carottes, Bergamote – 38€

Filet d'Omble Chevalier Laqué au Caramel d'Epices et Bergamote, Variation de Carottes
Humble Lacquered in Caramel and Spices, Bergamot, Assorted of Carrots

Homard Bleu en 2 services – 69€

La Queue en Civet d'une Mondeuse, Royale d'Oignons Doux et Croûtons Persillés
Les Pincés Croustillantes en Salade de Pommes Vertes et Endives,
Vinaigrette de Brioche Toastée

Tail Stew of Blue Lobster, Sweet Onions and Marbled Croutons
Crispy Claws with Green Apple and Endive Salad, Vinaigrette of Toasted Brioche

Canette des Dombes, Topinambour, Café – 42€

Le Filet de Canette des Dombes juste Rôti, Café, Citron Vert et Mousseline de Topinambour
Filet of Baby Duck just Roasted, Coffee, Green Lemon and Jerusalem Artichokes

Agneau de Sisteron, Dattes, Clémentines, Olives Noires – 46€

Le Rond de Selle d'Agneau Rôti et Brochette Grillée, Condiments, Jus légèrement Epicé
Saddle of Lamb Roasted and Grilled Kebab, Condiments, Juice slightly Spiced

Les Desserts | *Desserts*

La Rencontre Acidulée de la Poire de Savoie et du Caramel – 18€

Acidulous Meeting between Pear from Savoie and Caramel

Le Mont Blanc Version 2018 – 18€

The Mont Blanc 2018 Version

Le Vacherin Exotique à la Coriandre Fraîche – 18€

Exotic Vacherin with Fresh Coriander