

## Les Entrées

Foie gras de canard en quatre façons : 28 €  
pain d'épices, croustilles, fumé et poché au Porto

Paume de ris de veau rôtie au sautoir, 36 €  
étuvée de céleri et truffes, jus mi-gras

Cuisses de grenouille comme un croustillon, 26 €  
crème d'ail et persil

Noix de coquilles Saint-Jacques, 32 €  
crème de potimarron, caviar d'aubergine,  
espuma d'oursin à la coriandre et poutargue

Rosace de sole de petite pêche, 32 €  
crème de fenouil à la vanille confite 12 h, émulsion d'œufs de poisson fumé

Grosses langoustines rôties, 40 €  
fondue de poireaux aux truffes, paillason de pomme de terre croustillant

Carpaccio de Saint-Jacques aux truffes et mâche, 35 €  
vinaigrette tiède au Xérès

## Les Poissons

Bar de ligne en croûte de sel, 72 €  
fricassée de petits légumes et coquillages, beurre d'herbes  
(pour deux personnes)

Filet de turbot façon « Dubarry », beurre truffé, 45 €  
pointes d'asperges vertes

Dos de bar à l'unilatéral, 35 €  
tombée de blettes comme un « Barbajuan »,  
jus brun de volaille légèrement réduit

Ballotine de sole en robe de poireaux, 39 €  
beurre de cumbawa, écrasé de vitelotte iodé

## Les Viandes

Dos de chevreuil rôti au pralin de noisettes, 40 €  
mijotée de coing au poivre de Penja,  
purée de betterave en aigre doux, jus réduit cacaoté

Pigeonneau et foie gras en croûte, 38 €  
embeurrée de chou vert et champignons des bois,  
palette de légumes d'hiver, écrasé de pomme de terre au beurre noisette

Paume de ris de veau servie en cocotte, 39 €  
mousseline de pomme de terre truffée,  
charlotte d'endives aux éclats de noix, rutabaga glacé

Cœur de filet de bœuf saisi au sautoir, 39 €  
rôsti de pomme de terre à la truffe, méli-mélo de petits légumes

La poularde de Bresse façon « Souvaroff » en cocotte, 76 €  
garniture « Demidoff » (pour deux personnes)

## Les Fromages affinés

Pain aux noix et aux raisins 19 €

## Les Gourmandises

Chariot de pâtisseries 22 €      Sorbets 12 €

## À commander en début de repas

Crêpes flambées aux fraises et aux framboises (pour deux personnes) 32 €

Roché glacé aux truffes et sa tuile au poivre de Penja 21 €

Carré pistache framboise et son sorbet limoncello 18 €

## Menu Découverte

Foie gras de canard en quatre façons :  
pain d'épices, croustilles, fumé et poché au Porto

ou

Noix de coquilles Saint-Jacques,  
crème de potimarron, caviar d'aubergine,  
espuma d'oursin à la coriandre et poutargue

ou

Rosace de sole de petite pêche,  
crème de fenouil à la vanille confite 12 h, émulsion d'œufs de poisson fumé

Cœur de filet de bœuf saisi au sautoir,  
rôsti de pomme de terre à la truffe, méli-mélo de petits légumes

ou

Dos de bar à l'unilatéral,  
tombée de blettes comme un « Barbajuan »,  
jus brun de volaille légèrement réduit

ou

La poularde de Bresse cuite à basse température,  
salsifis confits, tombée de champignons « Grand-Mère »,  
croquettes de pomme de terre

Fromages affinés, pain aux noix et aux raisins

Chariot de pâtisseries

**Menu à 68 €**

## Menu Gastronomique

Cuisses de grenouille comme un croustillon,  
crème d'ail et persil

ou

Carpaccio de Saint-Jacques aux truffes et mâche,  
vinaigrette tiède au Xérès

Paume de ris de veau rôtie au sautoir,  
étuvée de céleri et truffes, jus mi-gras

ou

Grosses langoustines rôties, fondue de poireaux,  
paillason de pomme de terre croustillant

Dos de chevreuil rôti au pralin de noisettes,  
mijotée de coing au poivre de Penja,  
purée de betterave en aigre doux, jus réduit cacaoté

ou

Filet de turbot façon « Dubarry », beurre truffé,  
pointes d'asperges vertes

Fromages affinés, pain aux noix et aux raisins

Chariot de pâtisseries

**Menu à 82 €**

prix nets, service compris.

Ouvert toute l'année 7 jours / 7

déjeuner de 12h à 14h30

dîner de 19h à 21h45



HIVER 2018

## Starters

Home duck liver in four ways: 28 €  
gingerbread, croustilles, smoked and poached in Porto wine

Seared calf sweetbread, stewed celeriac and truffle, meat juice 36 €

Frog legs croquettes, parsley and garlic cream 26 €

Pan-fried scallops, pumpkin cream, eggplant caviar, 32 €  
sea urchin espuma with coriander and poutargue

Dover sole fillets, fennel cream with vanilla, 32 €  
smoked fish eggs foam

Roasted langoustines, leeks fondue with truffle, 40 €  
pancake of potatoes

Scallop carpaccio with truffle and lamb's lettuce, 35 €  
lukewarm Xeres dressing

## Fish

Bass in salt crust, 72 €  
vegetables and shellfish fricassee, herb butter (for two people)

Turbot fillet in a Dubarry way, 45 €  
truffle butter, green asparagus tips

One-side baked sea bass, 35 €  
swiss chard in a "Barbajuan" way

Dover sole medalion with leeks, 39 €  
cumbawa butter, crushed vitelotte potatoes, iodine stock

## Meat

Roasted rack of venison with hazelnuts, 40 €  
slow-cooked quince with Penja's pepper,  
sweet and sour beetroot puree, cacao juice

Wood pigeon and duck liver in pie crust, 38 €  
buttered red cabbage and mushrooms,  
winter vegetables, crushed potatoes

Calf sweetbread steamed cooked, 39 €  
potatoe puree with truffle, fondant chicory with nuts, glazed rutabaga

Roasted beef filet in the pan, 39 €  
potatoe rosti with truffle, mixed vegetables

Poularde of Bresse in a Souvaroff way steamed cooked, 76 €  
vegetables "Demidoff" (for two people)

## Matured cheese

walnut and raisin bread 19 €

## Sweets

Trolley of pastries 22€      Sorbets 12 €

## Please order at the beginning of your meal

Pancakes flambé with strawberries and raspberries (for two people) 32 €

Chocolate iced cake with hazelnuts and truffle, Penja's pepper biscuit 21 €

Pistachio and raspberry Sacher biscuit, limoncello sorbet 18 €

## Discovery Menu

Home duck liver in four ways:  
gingerbread, croustilles, smoked and poached in Porto wine

or

Pan-fried scallops, pumpkin cream, eggplant caviar,  
sea urchin espuma with coriander and poutargue

or

Dover sole fillets, fennel cream with vanilla,  
smoked fish eggs foam

Roasted beef filet in the pan,  
potatoe rosti with truffle, mixed vegetables

or

One-side baked sea bass,  
swiss chard in a "Barbajuan" way

or

Poularde of Bresse steamed cooked,  
salsify, mushrooms, potato croquette

Matured cheese, walnut and raisin bread

Trolley of pastries

**68 € Menu**

## Gourmet's Menu

Frog legs croquettes, parsley and garlic cream  
or

Scallop carpaccio with truffle and lamb's lettuce,  
lukewarm Xeres dressing

Seared calf sweetbread, stewed celeriac and truffle, meat juice  
or

Roasted langoustines, leeks fondue,  
pancake of potatoes

Roasted rack of venison with hazelnuts,  
slow-cooked quince with Penja's pepper,  
sweet and sour beetroot puree, cacao juice  
or

Turbot fillet in a Dubarry way,  
truffle butter, green asparagus tips

Matured cheese, walnut and raisin bread

Trolley of pastries

**82 € Menu**

net rates service included

Open every day of the year

Lunch : from midday to 2.30pm

Dinner : from 7.00pm to 9.45pm

# Menu Truffes

*Carpaccio de Saint-Jacques aux truffes et mâche,  
vinaigrette tiède au Xérès*

*Grosses langoustines rôties, fondue de poireaux aux truffes,  
paillasse de pomme de terre croustillant*

*Paume de ris de veau rôtie au sautoir,  
éuvée de céleri et truffes, jus mi gras*

*Filet de turbot façon « Dubarry »,  
beurre truffé, pointes d'asperges vertes*

*Chariot de fromages*

*Chariot de pâtisseries*

*Vins choisis par notre sommelier  
en accord avec les mets*

*Menu à 148 €*

PAR PERSONNE,  
BOISSONS COMPRISES, HORS APÉRITIF ET CAFÉ,  
SERVI POUR DEUX PERSONNES MINIMUM.



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.