

LA CARTE

	€	Chf
Les Entrées		
Saumon fumé tranché par nos soins..... <i>Smoked salmon sliced by ourselves</i>	18	27,00
Foie gras de canard cuit au naturel..... <i>Plain-cooked duck foie gras</i>	19	28,50
Salade de homard servi froid, julienne de mangue..... <i>Lobster salad, thinly-shredded mango</i>	29	43,50
Assiette du jardinier et anchoïade..... <i>The Gardener's plate, anchovy and olive oil</i>	12	18,00
Soupe rustique de crustacés en croûte dorée..... <i>Shellfish soup in a pastry crust</i>	16	24,00
Fines ravioles de Bleu de Gex, crème d'ail des ours..... <i>Small ravioli with Bleu de Gex cheese, wild garlic cream sauce</i>	14	21,00

Les Poissons

Cuisses de grenouilles des Dombes sautées, émulsion crémeuse au basilic..... <i>Sautéed frog's legs from Dombes, creamy emulsion with basil</i>	29	43,50
Omble chevalier en croûte de sel,..... compotée d'agrumes à l'huile vierge et pommes vapeur <i>Char in a salt crust, stewed citrus fruit with virgin oil, steamed potatoes</i>	35	52,50
Buisson d'écrevisses pochées,..... petite marmite fumante à la menthe poivrée, riz blanc <i>Poached crayfish pyramid, seafood casserole flavoured with peppermint, white rice</i>	27	40,50
Dos de cabillaud poêlé au beurre noisette, pommes vapeur..... <i>Sautéed back of cod with nut-brown butter, steamed potatoes</i>	23	34,50
Sole meunière ou grillée, pommes vapeur..... <i>Grilled sole or sole meunière, steamed potatoes</i>	36	54,00

Les Viandes

Filet de bœuf poêlé ou grillé, gratin dauphinois, jardinière de légumes..... <i>Fillet of beef sautéed with summer truffles, Dauphiné-style potatoes «au gratin»</i>	34	51,00
Tian de filet d'agneau, ail en chemise et serpolet..... <i>Fillet of lamb simmered in a tian, garlic in its skin and wild thyme</i>	27	40,50
Fricassée de volaille de Bresse aux morilles, gratin dauphinois, haricots verts..... <i>Bresse chicken fricassee with morel mushrooms, Dauphiné-style potatoes «au gratin»</i>	24	36,00
Tempura de ris de veau, sauce béarnaise, tagliatelles..... <i>Fried veal sweetbreads, béarnaise sauce, tagliatelle</i>	25	37,50
Paillard de quasi de veau grillé, bouquetière de légumes..... <i>Rump of veal with a garnish of bundled vegetables</i>	29	43,50

Les Desserts

Buffet des desserts / <i>Dessert Buffet</i>	9	13,50
---	---	-------

LE MENU

Asperges blanches, sauce Maltaise
White asparagus, Maltese sauce

ou

Fricassée de moules de bouchot au fenouil et au safran
Farmed mussel fricassee with fennel and saffron

ou

Saumon fumé tranché par nos soins
Smoked salmon sliced by ourselves



Coulibiac de truite du Haut Jura, riz façon thaï
Haut Jura trout pie, Thai rice

ou

Côte de veau rôtie à la diable, tian de légumes
Develled roast veal chop with piquant sauce, vegetable flan

ou

Pièce du boucher grillée, gratin Dauphinois et haricots verts
The butcher's cut grilled, Dauphiné-style potatoes «au gratin», French beans



Assortiment de fromages
Selection of cheeses



Strates de fraises gratinées, crème chiboust pistache et badiane, sorbet au thé
Strawberries «au gratin», chiboust cream with pistachio and star anise, tea sorbet

ou

Feuillets de chocolat extra noir, segments d'oranges confits au safran, sorbet rafraîchissant
Extra black chocolate leaves, candied orange segments with saffron, refreshing sorbet

Menu, vin et café compris

49 € 74 Chf

Prix nets en euros.

Les prix en francs suisses sont calculés à titre indicatif (1 € = 1.5 Chf) / Net prices in euros. Prices in Swiss francs are calculated for information only (1 € = 1,50 Chf)

Nos viandes sont certifiées d'origine hors pays sous embargo (naissance, élevage, abattage), la traçabilité de leur origine est à votre disposition auprès du responsable du restaurant (Décret 2002-1465 du 17/12/2002).

Our beef is certified as originating from embargo-free countries, where it was born, raised and slaughtered. Documents indicating tracability of origin can be obtained from the Restaurant Manager. [Décret 2002-1465 du 17/12/2002].