



## MENU SERAC • 68€/pers.

### Entrée - Starter

**Asperges vertes de Provence cuites et crues, sabayon Maltais et jambon fumé Baud**  
*Green asparagus cooked and raw, orange mousseline sauce and smoked ham from Baud company*

**Royales de petits pois et persillade d'escargots de Magland, pulpe de persil fumé**  
*Garden peas flan with local snails from Magland in a parsley sauce lightly smoked*

**Tartelette friande aux oignons roses confits, maquereau marine à la minute, coulis de laitue au Chignin Bergeron**  
*Crispy tart of spring pink onion preserve, marinated fillets of mackerel, lettuce sauce flavoured with local white wine Chignin Bergeron*

### Réflexion du chef - Main course

**Filet de bar en viennoise aux algues, aubergines marinées au ponzu et coriandre**  
*Breaded fillet of sea bass with seaweed, eggplant in a ponzu japanese sauce with coriander*

**Pluma de porc Ibérique au feu de bois, galette de maïs au Chorizo et condiment piquillos**  
*Grilled Iberian pork pluma, corn pancake flavoured with Chorizo sausage and sweet red peppers piquillos condiment*

**Filet de canette des Dombes, navets nouveaux au miel de romarin**  
*Roasted fillet of duckling, glazed new turnips with rosemary honey and meat gravy*

**Plat signature : Tête de veau & foie gras poêlé, ravigote truffée, pomme de terre Macaire**  
*Signature dish : Traditional head of veal and a pan-fried duck liver with a gherkins and capers dressing flavored with truffle, grated potato pancake*

**Fromage et pain toasté aux noisettes** (sup. de 10€) - **Cheese and toasted hazelnut bread** (extra charge of 10€)

**Coulommiers, strates onctueuses truffées généreusement**  
*Coulommiers cheese stuffed with fresh cheese and truffle*

**Chèvre frais du Val Montjoie, coulis de tomate aux olives Kalamon et confiture de fenouil**  
*Local fresh goat cheese, tomato coulis with black olives Kalamon et fennel preserve*

### Carte des desserts - Desserts menu

Formule Entrée & Plat ou Plat & Dessert : 65€/pers. - *Starter /Main Course or Main course/Dessert : 65€/pers.*

## FORMULE DE PARTAGE • SHARING MENU • 85€/pers.

(Selon retour du marché - *Available according to the market*)

**Amuse-bouche du chef le temps d'une cuisson - Appetizer from the chef**

**Turbotin cuit vapeur entier pour 2 personnes**  
*Whole turbot for 2 persons steam-cooked*

**Bouillon de potimarron aux agrumes iodé, légumes de saison**  
*Pumpkin sauce flavoured with seaweed and citrus fruit, mixed seasonal vegetables*

### Carte des desserts - Desserts menu



## MENU ÉPICURIEN • 88€

### Entrée - Starter

**Langoustines grillées, mousseline de carotte au gingembre, jus au curry, condiment de mangue et oignons nouveaux**

*Grilled Dublin bay prawns with it's curry broth, fine carrot purée flavoured with ginger and mango condiment and spring onions*

**Foie gras de canard mi-cuit en gelée de vin jaune, brioche feuilletée aux noix**

*Duck foie gras in amber-yellow wine jelly, walnut puff pastry brioche*

### Réflexion du chef - Chef's reflection

**Filet de sole à basse température confit à l'huile d'olive, artichauts poivrade farcis d'un condiment tomates au citron confit et anchois, crème de basilic**

*Fillet of sole cooked at low temperature with olive oil, tiny artichokes stuffed with tomato, lemon preserve and anchovies condiment, basil cream sauce*

**Tourte de ris de veau aux morilles et asperges vertes**

*Veal sweetbreads pie with green asparagus and morel mushrooms and it's cream sauce*

**Plat signature : Bavette Black Angus USA au feu de bois et laquée, pomme de terre Macaire truffée**

*Signature dish : Skirt steak Black Angus from USA over a wood fire and glazed soft pan-fried potato pancake with truffle*

**Turbotin cuit vapeur entier pour 2 personnes (supplément de 20€/pers.)**

*Whole turbot for 2 persons cooked in the oven (extra charge of 20€/pers.)*

**Bouillon de potimarron aux agrumes iodé, légumes de saison**

*Pumpkin sauce flavoured with seaweed and citrus fruit, mixed seasonal vegetables*

**Fromage et pain toasté aux noisettes (sup. de 10€) - Cheese and toasted hazelnut bread (extra charge of 10€)**

**Coulommiers, strates onctueuses truffées généreusement**

*Coulommiers cheese stuffed with fresh cheese and truffle*

**Chèvre frais du Val Montjoie, coulis de tomate aux olives Kalamon et confiture de fenouil**

*Local fresh goat cheese, tomato coulis with black olives Kalamon et fennel preserve*

### Carte des desserts - Desserts menu

**Chocolat Grand Cru et citron yuzu, sablé fin au praliné**

*Bitter chocolate dessert flavoured with Japanese lemon yuzu, hazelnuts shortbread*

**Soufflé chaud à l'orange, biscuit punché au Grand Marnier, cœur de pistache et fleur d'oranger**

*Sponge cake soaked in Grand Marnier liquor and ground caramelized pistachio flavoured with orange blossom in a warm orange souffle*

**Sablé à l'avoine et coing confit, crémeux à l'amande et huile d'olive**

*Crystallized quinces with almond cream and olive oil, oat shortbread*

**Saint Honoré à la vanille, ananas et citron vert**

*Flaky pastry cake surrounded with puffs filled with vanilla whipped cream, pineapple and lime in different texture*

**Fraises Gariguettes rafraichies à la verveine, sablé Breton, crème de Bresse vanillée**

*Strawberry "Gariguettes" in verbena syrup, shortbread and vanilla French "Bresse" cream*

**Formule Entrée et Plat ou Plat et Dessert 85€ - Starter /Main Course or Main course/Dessert : 85€/pers.**