

## LES ENTRÉES • STARTERS

---

### ENTRÉES FROIDES

- Six huîtres spéciales Isigny n°3 en gelée, confit de citron et crème de caviar d'Aquitaine** 17 €  
*Six oysters Isigny Special n.3 in jelly, confit lemon and cream of Aquitaine caviar*
- Tartare de saumon et Saint Jacques au vinaigre de calamansi, crème légère de tarama et œufs de saumon** 16 €  
*Salmon and scallops tartare in a Kalamansi lime vinegar, tarama light cream and salmon eggs*
- Pressé de foie gras, volaille fermière de l'Ain pochée et ses légumes de cuisson en gelée d'estragon, poireaux en vinaigrette** 18 €  
*Pressed duck Foie Gras, farm poached poultry and its cooked vegetables, tarragon jelly and leeks with vinaigrette*

### ENTRÉES CHAUDES

- Velouté de châtaignes, céleri, poule faisane et cèpes à l'huile de noix de pécan** 17 €  
*Chestnuts velouté, celeriac, hen pheasant and ceps with pecan nuts oil*
- Moules de Bouchot du Mont Saint-Michel à la cardamome, Royale de potimarron, pain à l'encre de seiche.** 15 €  
*Bouchot mussels from Mont Saint-Michel with cardamom, pumpkin, with squid ink bread*
- Œuf cuit mollet, émulsion de coco de Paimpol, trompettes de la mort et magret de canard fumé** 16 €  
*Runny soft boiled egg, white Paimpol beans emulsion, black chanterelles mushrooms and smoked duck breast filet*

## VÉGÉTARIEN • VEGETARIAN

---

- Vol-au-vent de légumes d'automne cuits en cocotte et émulsion de cèpes** 24 €  
*Autumn vegetables in a puff pastry « Vol-au-vent » baked in a cocotte, ceps emulsion*
- Risotto Arborio aux salsifis et trompettes de la mort** 23 €  
*Arborio risotto with salsify and black chanterelles mushrooms*



Pour commander, composez le 9  
To order, dial 9

## LES POISSONS • FISH

---

**Filet de merlu petit bateau cuit à la plancha, risotto Arborio à la courge muscat et velouté de potimarron au gingembre** 26 €

*Hake fillet cooked on the plancha, pumpkin Arborio risotto, red kuri squash and ginger velouté*

**Truite rose cuit sur peau, pain de brochet à la Lyonnaise, écrevisse, crête et rognon de coq, champignons sauvages** 28 €

*Pink trout cooked on the skin, « Lyonnaise » pike terrine, crayfish, comb and rooster kidney, wild mushrooms*

**Lotte de Bretagne cuite tout doux, bouillon d'une bouillabaisse safranée, pommes de terre Grenailles et fenouil** 28 €

*Brittany monkfish slowly cooked, saffron "bouillabaisse" broth, new potatoes and fennel*

## LES VIANDES • MEAT

---

**Suprême de volaille poché, vol-au-vent de panais et champignons sauvages, émulsion de cèpes et jus à la sarriette** 26 €

*Poached chicken supreme, turnips and wild mushrooms puff pastry « vol-au-vent », cep mushrooms emulsion, savory sauce*

**Carré d'agneau rôti, velouté de caviar d'aubergines au cumin, champignons, navets glacés et pommes de terre Grenailles, jus corsé** 27 €

*Roasted rack of Lamb, cumin and aubergines caviar velouté, mushrooms, glazed turnips and new potatoes*

**Filet de bœuf Charolais, gratin Dauphinois, crosques de paleron au foie gras, sauce syrah** 31 €

*Charolais beef fillet, « gratin Dauphinois », chuck steak crosques of foie gras and syrah sauce*

**Ris de veau rôtis, légumes d'automne et girolles, jus de veau au poivre rouge de Kampot** 33 €

*Pan-fried sweetbreads, autumn vegetables, chanterelles mushrooms, veal sauce with red pepper from Kampot*



Pour commander, composez le 9  
To order, dial 9

## LES FROMAGES • CHEESE

---

- Fromage blanc d'Étrez en faisselle à la crème de Bresse** 5 €  
*Étrez soft white cheese in a strainer with cream from the Bresse region*
- 1/2 Saint-Marcellin de la « Mère Richard », salade de Jean-Luc Raillon** 5 €  
*Saint-Marcellin cheese from « Mère Richard », Jean-Luc Raillon's Salad*
- L'assiette des fromages d'Auvergne : Salers, Saint Nectaire et Fourme d'Ambert** 8 €  
*Plate of selected cheese from Auvergne : Salers, Saint Nectaire and Fourme d'Ambert*

## LES DESSERTS • DESSERTS

---

- Profiteroles au nougat, sauce chocolat chaud** 8 €  
*Nougat Choux pastry « Profiteroles », warm chocolate sauce*
- Ananas Victoria rôti et œuf à la neige, coulis de passion, banane et gingembre** 10 €  
*Roasted Victoria pineapple with whipped egg white, passion fruit sauce, banana and ginger*
- Baba au rhum, fruits frais et glace pistache** 10 €  
*Rhum Baba, fresh fruits and pistachio ice cream*
- Soupe d'agrumes au Cerdon, sorbet pamplemousse** 10 €  
*Citrus fruits cold soup with Cerdon sparkling wine, grapefruit sorbet*
- Soufflé glacé au chocolat et madeleine au miel** 12 €  
*Iced chocolate soufflé, honey madeleine cake*
- Rectangle noir de chocolat INAYA, éclats de caramel au beurre salé** 12 €  
*INAYA chocolate rectangle, salted butter caramel flakes*

## MENU JEUNE CONVIVE • KID'S MENU

(moins de 12 ans • under 12's)

---

- Rosette et saucisson de Lyon**  
*Rosette de Lyon and « saucisson de Lyon » (Lyon cured sausage)*
- Suprême de volaille, penne à la crème de parmesan** 15 €  
*Chicken supreme, penne pasta with parmesan cream*
- Profiteroles, sauce chocolat chaud**  
*Choux pastry « Profiteroles », warm chocolate sauce*



Pour commander, composez le 9  
To order, dial 9

## VINS AU VERRE • GLASS OF WINE

Millésimes 12 cl

### VINS ROUGES • RED WINES

Syrah La Champine IGP · Colline Rhodanienne	2016	7 €
Morgon Côte du Py · Dominique Piron	2016	8 €
Bourgogne Pinot Noir · Dominique Aegerter	2016	9 €
Saint Joseph · Domaine Frédérique Boissonnet	2016	10 €

### VINS BLANCS • WHITE WINES

Beaujolais Blanc Classique · Jean Paul Brun	2016	7 €
Viognier La Champine IGP · Domaine Gerin	2016	7 €
Saint Joseph Emisphere · Frédérique Boissonnet	2016	10 €
Saint Veran · Jacques & Nathalie Saumaize	2016	10 €

### VINS ROSÉS • ROSÉ WINES

Les Béatines · Coteaux d'Aix-en-Provence	2016	10 €
Château Reillanne Héritage AOP · Côtes de Provence	2017	10 €
Château Reillanne Emoa AOP · Côtes de Provence	2017	8 €
Château Sainte Marguerite Symphonie · Côtes de Provence · Végan	2017	9 €

## CHAMPAGNES

12 cl 75 cl

Busin Grand Cru	12 €	70 €
Frèrejean Frères « Premier Cru »	14 €	80 €
Ayala Brut Nature	16 €	96 €
« R » de Ruinart Brut	18 €	115 €
Bollinger Cuvée Spéciale	18 €	115 €
Bollinger Rosé	22 €	140 €
Ruinart Blanc de Blancs		180 €
Ruinart Rosé		180 €
Bollinger Grande Année 2005		265 €
Dom Pérignon 2006		320 €
Frèrejean Frères Magnum · 150cl		160 €

## EAUX MINÉRALES • WATERS

50 cl 100 cl

Evian · Badoit	3,50 €	6 €
----------------	--------	-----



Pour commander, composez le 9  
To order, dial 9

## LES VINS ROUGES • RED WINES

Millésimes 75 cl

### BEAUJOLAIS AOP

Beaujolais L'ancien · Jean Paul Brun	2016	35 €
Chénas Quartz · Dominique Piron	2014	37 €
Régnié · Domaine de la Croix Penet	2014	38 €
Côte de Brouilly · Château Thivin	2016	39 €
Morgon Côtes de Py · Dominique Piron	2016	39 €
Fleurie Pioncé · Domaine du Vissoux	2016	42 €
Moulin à vent Les Trois Roches · Domaine du Vissoux	2016	42 €
Saint Amour · Jean-Paul Brun	2016	44 €

### BOURGOGNE AOP

Pinot Noir · Dominique Aegerter	2016	46 €
Givry Les Dracy · Michel Sarrazin	2016	68 €
Monthélie · Domaine Vincent Bouzereau	2015	75 €
Chorey les Beaunes · Domaine Tollot Beaut	2015	78 €
Bourgogne · Domaine Tollot Beaut	2015	70 €
Chassagne Montrachet · Marc Anthonin Blain	2015	115 €
Chambolle Musigny · Arnoux Lachaux	2014	120 €
Vosne Romanée · Mongeard Mugneret	2015	140 €

### VALLÉE DU RHÔNE IGP

La Champine Syrah Colline Rhodanienne · Jean Michel Gerin	2016	35 €
Reméage · Vins de Vienne	2016	35 €
Drôme La Re-Nomée BIO · Domaine Lombard	2016	40 €
Sixtus · Louis Chèze	2016	57 €
Héliucum · Vins de Vienne	2015	68 €
Sotanum · Vins de Vienne	2015	115 €

### VALLÉE DU RHÔNE AOC

Côtes du Rhône villages BIO · Domaine De Coriançon	2016	36 €
Crozes hermitage · Maxime Chomel	2016	38 €
Saint Joseph « Ro-Rée » · Louis Chèze	2016	50 €
Crozes Hermitage Cuvée BIO · Laurent Combier	2016	48 €
Saint Joseph · Vins de Vienne	2015	53 €
Saint Joseph Cuvée Caroline · Louis Chèze	2016	56 €
Saint Joseph Emisphère · Domaine F. Boissonnet	2016	60 €
Saint Joseph Les Pierres Sèches · Yves Cuilleron	2015	63 €
Gigondas · Château de la Gardine	2015	67 €
Châteauneuf du Pape Le Télégramme · Domaine Vieux Télégraphe	2015	69 €
Crozes Hermitage Domaine de Thalabert · Paul Jaboulet Aîné	2011	75 €
Hermitage Petite Chapelle · Paul Jaboulet Aîné	2012	130 €
Hermitage La Chapelle · Paul Jaboulet Aîné	2012	295 €



Pour commander, composez le 9  
To order, dial 9

## NOTRE SÉLECTION DE CÔTE RÔTIE

	Millésimes	75 cl
Côte Rôtie Cuvée du Plessy · Gilles Barge	2015	90 €
Côte Rôtie Champin Le Seigneur · Jean Michel Gerin	2014	95 €
Côte Rôtie Classique · Clusel Roch	2014	100 €
Côte Rôtie Promesse · Christophe Pichon	2015	105 €
Côte Rôtie Les Bécasses · Michel Chapoutier	2015	125 €
Côte Rôtie La Madinière · Yves Cuilleron	2015	105 €
Côte Rôtie · Jean Paul Jamet	2013	160 €
Côte Rôtie Ampodium · Domaine Rostaing	2015	150 €

## LES VINS BLANCS · WHITES WINES

	Millésimes	75 cl
<b>BEAUJOLAIS ET BOURGOGNE AOP</b>		
Beaujolais Blanc Classique · Jean Paul Brun	2016	36 €
Saint Véran · Jacques & Nathalie Saumaize	2016	45 €
Chablis · Domaine William Fèvre	2015	55 €
Pouilly Fuissé Nuances · Jacques & Nathalie Saumaize	2016	65 €
Rully 1er cru Marissou · Paul Aegerter	2012	70 €
Chablis 1er cru Beauroy · Domaine Laroche	2015	85 €
Chassagne Villages · Bachelet Monot	2014	95 €
Meursault · Vincent Bouzereau	2015	90 €
Meursault Sous la Velle · Domaine Michelot	2016	95 €
Chassagne 1er Cru Morgeot · Gagnard Delagrangue	2011	110 €
Chassagne Montrachet 1er Cru Morgeot · Gagnard Delagrangue	2014	120 €

## VALLÉE DU RHÔNE IGP

Viognier « La Champine » · Domaine Jean-Michel Gerin	2016	36 €
--	------	------

## VALLÉE DU RHÔNE AOC

Saint Joseph · Domaine Frédéric Boissonnet	2016	58 €
Saint Péray Les Potiers · Yves Cuilleron	2016	59 €
Crozes Hermitage Mule Blanche · Domaine Paul Jaboulet Aîné	2016	63 €
Condrieu Petite Côte · Yves Cuilleron	2016	90 €
Châteauneuf du Pape · Clos de l'Oratoire des Papes	2015	95 €

## LES VINS ROSÉS · ROSÉ WINES

	Millésimes	75 cl
Coteaux d'Aix-en-Provence · Les Béatines	2016	40 €
Côte de Provence · Château Reillanne Héritage AOP	2017	56 €
Côte de Provence · Château Reillanne Emoa AOP	2017	38 €
Côte de Provence · Château Sainte Marguerite Symphonie · Vegan	2017	50 €



Pour commander, composez le 9  
To order, dial 9