

Dimanche 9 Août 2026

Menu 57 €

Soupe de poissons
de roche et dorade royale



Maigre de ligne au sautoir,
fenouil rôti et champignons bruns, jus végétal et écume d'anis



Les premières quetsches,
rôties, en sorbet, crémeux à la feuille de cassis, beignet au sucre



Plateau de fromages à 23 €

Choix sélectionné par la fromagerie « Les Alpagnes »
M. Mure-Ravaud (Meilleur ouvrier de France Fromager)

Accompagnez votre assiette de fromages avec les spécialités du Jura

Arbois – Vin jaune 2017 – Domaine Grand – 13 € le ½ verre (6 cl)
Château Chalon – Vin jaune 2017 – Domaine Grand – 16 € le ½ verre (6 cl)

Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes ; merci de nous le signaler.

Viande et poisson d'origine française

Sunday, August 9th, 2026

57 € menu

Fish soup:

rockfish and gilthead sea bream



Pan-seared line-caught meagre,

split pea cream and chanterelles, reduced jus



The first quetsche plums,

roasted, as a sorbet, blackcurrant leaf crèmeux, sugar-coated fritter



Cheese Selection – €23

Cheese selection curated by Les Alpagnes,
by Mr. Mure-Ravaud, Meilleur Ouvrier de France

Enhance your cheese selection with specialties from the Jura region.

Arbois – Vin Jaune 2017 – Domaine Grand – €13 per half glass (6 cl)
Château-Chalon – Vin Jaune 2017 – Domaine Grand – €16 per half glass (6 cl)

All our dishes may contain allergens. Please inform us of any allergies or dietary requirements.

Our meat and fish are of French origin.

Dimanche 9 Août 2026

Menu à 57 €

Soupe de poissons

de roche et dorade royale

Fish soup,

rockfish and gilthead sea bream

Maigre de ligne au sautoir,

fenouil rôti et champignons bruns, jus végétal et écume d'anis

Pan-seared line-caught meagre,

roasted fennel and brown mushrooms, vegetable jus and anise foam

Les premières quetsches,

rôties, en sorbet, crémeux à la feuille de cassis, beignet au sucre

The first quetsche plums,

roasted, as a sorbet, blackcurrant leaf crémeux, sugar-coated fritter

Plateau de fromages à 23 €

Choix sélectionné par la fromagerie « Les Alpagnes »

M. Mure-Ravaud (Meilleur ouvrier de France Fromager)

Accompagnez votre assiette de fromages avec les spécialités du Jura

Arbois – Vin jaune 2017 – Domaine Grand – 13 € le ½ verre (6 cl)

Château Chalon – Vin jaune 2017 – Domaine Grand – 16 € le ½ verre (6 cl)

Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes ; merci de nous le signaler.

Viande et poisson d'origine française