

Euros

Entrées

Gâteau de pommes de terre, duxelles de champignons et beaufort, sauce hollandaise truffée	42
Marbré de foie gras et volaille fermière, racines au vinaigre de cidre	44
Entrée du jour	30

Poissons

Sole rôtie au beurre, soubise d'oignons grillés, croustillant de pain, parmesan et truffe	56
Bar de ligne confit, texture et pressé de pommes de terre, mélasse et poutargue	58
Poisson du jour	50

Viandes

Volaille fermière de l'Ain grillée à plat, gnocchis aux champignons, tombée d'épinards et champignons boutons, sauce albuféra	58
Ris de veau rôti et glacé au jus, polenta crémeuse, soubise truffée, siphon maïs	62
Viande du jour	50

Fromages

Sélection de fromages de nos régions	30
--------------------------------------	----

Desserts

Glace vanille cookies et meringue	28
Soufflé Grand Marnier traditionnel, sorbet mandarine	28
Chariot de desserts	25

# The DINNER Menu

FROM 7.30 PM TO 9.30 PM

Euros

## Starters

Potatoes cake, mushroom duxelles and Beaufort, truffle hollandaise sauce	42
Poultry and duck foie gras, roots in cider vinegar	44
Starter of the day	30

## Fishes

Roasted sole with butter, grilled onion soubise, crispy bread, Parmesan and truffle	56
Line-caught sea bass confit, potato textures and pressed potato, molasses and bottarga	58
Fish of the day	50

## Meats

Grilled spatchcocked farm chicken from Ain, mushroom gnocchi, wilted spinach and button mushrooms, Albufera sauce	58
Roasted and glazed veal sweetbreads, creamy polenta, truffled soubise, corn espuma	62
Meat of the day	50

## Cheeses

Selection of cheeses from our regions	30
---------------------------------------	----

## Desserts

Vanilla ice cream with cookies and meringue	28
Grand Marnier hot soufflé, tangerine sorbet	28
Desserts from the trolley	25