



LE RESTAURANT

### MENU DÉGUSTATION

Mise en bouche · Entrée au choix  
Plat au choix · Fromage · Dessert au choix

49€

### MENU TRADITION

Mise en bouche · Deux entrées  
Plat au choix · Fromage · Dessert au choix

55€

### MISE EN BOUCHE

Velouté de cèpes, brisures de truffes  
Roustide à la truffe d'été et fleur de sel



### PREMIÈRE ENTRÉE

Carpaccio d'aubergines rôties,  
caviar d'aubergines,  
brousse et jambon cru



### DEUXIÈME ENTRÉE

Ravioles de homard sur fondue  
de poireaux et épinards,  
émulsion d'une Américaine

### PLATS *au choix*

Filet de bar poêlé, farce à la figue, figue au vin  
Écrasé de courgettes gingembre et ciboulette

*Ou*

Filet mignon de veau jus corsé,  
poêlée de girolles et polenta crémeuse

*Ou*

Canard en croûte farci au foie gras et à la truffe,  
jus de suc réduit  
Purée de pomme de terre aux truffes

### FROMAGE

Picodon mariné à l'huile d'olive,  
baies de genièvre et baies roses



### DESSERTS *au choix*

Baba au rhum

*Ou*

Cannoli chocolat / pistache, espuma pistache

*Ou*

Brioche perdue, confiture vieux garçon  
prune/raisin/pignons, glace yaourt



Par les chefs **David Archinard & Olivier Leyder** · Septembre 2026  
À partir du 06/09 inclus