

POUR COMMENCER

| | |
|--|-------|
| Ile flottante au caviar "Persicus", gelée d'ail noir et crème légère au raifort - plat signature | 102 € |
| Huîtres spéciales "Gillardeau" en petite terrine océane - plat signature | 89 € |
| Foie gras poêlé au poivre sauvage de Madagascar, compression d'artichauts et endives, jus à la truffe de Bourgogne | 96 € |
| Crabe dormeur en fine gelée, pralin de fleurs du jardin et prune "Flavor King" | 96 € |

POUR SUIVRE

| | |
|---|-------|
| Lieu jaune de ligne légèrement fumé au caviar "Osciètre" - plat signature | 118 € |
| Filet de Sandre et cornes d'abondance comme une pochouse à la truffe blanche d'Alba | 112 € |
| Noix de Saint Jacques au safran, épi de maïs et poireau brulé en texture | 108 € |
| Ris de veau au Gingembre, petits oignons, rhubarbe et radis roses - plat signature | 112 € |
| Filet de chevreuil, cassolette de châtaignes et chanterelles sauce aux saveurs de pins | 102 € |
| Pigeon fermier rôti sur coffre, pâte de fruit à la betterave, condiment verveine et amarante soufflée | 98 € |

FROMAGE & DESSERT

| | |
|--|------|
| Le plateau des fromages de France | 38 € |
| Ma version du Mille-feuille aux trois crèmes légères en hommage à Michel Lorain - plat signature | 36 € |
| Variation autour du miel de nos ruches | 36 € |
| Bavarois coco, crème légère au jasmin et fruits exotiques en équilibre | 36 € |
| L'arbre d'automne étoilé, banane et sésame torréfié, glace straciatella | 36 € |

Toutes nos viandes sont d'origine France

APPRÉCIEZ LA POÉSIE DE NOS MENUS

Pour commencer

Ile flottante au caviar "Persicus", gelée d'ail noir et crème légère au raifort - plat signature
 ou
 Crabe dormeur en fine gelée, pralin de fleurs du jardin et prune «Flavor King»



Savourez nos Plats

Filet de Sandre et cornes d'abondance comme une pochouse à la truffe blanche d'Alba
 Noix de Saint Jacques au safran, épi de maïs et poireau brulé en texture
 Ris de veau au Gingembre, petits oignons, rhubarbe et radis roses - plat signature
 Filet de chevreuil, cassolette de châtaignes et chanterelles sauce aux saveurs de pins



Fromages de France



Douceurs et Desserts

Bavarois coco, crème légère au jasmin et fruits exotiques en équilibre
 ou
 Variation autour du miel de nos ruches

*Jean-Michel Lorain et Alexandre Bondoux vous proposent ces menus d'exception
 voyage au coeur des saveurs du moment*

| | |
|-----------------------------------|--|
| "Grand Menu" Jean-Michel Lorain : | 1 entrée au choix, 4 plats, fromages et 1 dessert 295 € ou 415 € avec l'accord mets et vins |
| Menu "Gourmand" : | 1 entrée au choix, 3 plats, fromages et 1 dessert 245 € ou 350 € avec l'accord mets et vins |
| Menu "Découverte" : | 1 entrée au choix, 2 plats, fromages et 1 dessert 215 € ou 305 € avec l'accord mets et vins Le Menu Découverte est servi tous les jours, hors samedi soir, veille de jours fériés et jours fériés |

Accords mets et vins sur la base d'un verre de 8 cl de vin par plat
 Dernière prise de commande pour le Menu Gourmand et le Grand Menu 13h30 et 20h45

NOTRE MENU DÉJEUNER

Pour commencer votre déjeuner...

Huîtres spéciales "Gillardeau" en petite terrine océane - plat signature

ou

Foie gras poêlé au poivre sauvage de Madagascar, compression d'artichauts et endives, jus à la truffe de Bourgogne

Et pour suivre choisissez votre plat principal

Filet de lieu légèrement fumé sauce vin blanc

Filet de Sandre et cornes d'abondance comme une pochouse à la truffe de Bourgogne

Pigeon fermier rôti sur coffre, pâte de fruit à la betterave, condiment verveine et amarante soufflée

Boudin noir fait à la maison et mousseline à l'ancienne - plat signature

Douceurs et Desserts

Ma version du Mille-feuille aux trois crèmes légères en hommage à Michel Lorain - plat signature

ou

L'arbre d'automne étoilé, banane et sésame torréfié, glace straciatella

1 entrée, 1 plat et 1 dessert
99 € ou avec l'accord mets et vins 158 €

Menu servi au déjeuner du mercredi au vendredi, hors veille de jours fériés et jours fériés

1 entrée, 2 plats et 1 dessert
120 € ou avec l'accord mets et vins 187 €

Menu servi au déjeuner du mercredi au dimanche, hors veille de jours fériés et jours fériés

Accords mets et vins sur la base d'un verre de 8 cl de vin par plat

MENU INITIATION À LA GOURMANDISE *Réservé aux enfants de moins de 12 ans*

Une entrée proposée par le Chef

Un plat ou 1/2 plat choisi dans la carte

Un dessert

Le prix de ce menu correspond au prix du plat ou demi-plat choisi, l'entrée et le dessert sont offerts



Toute notre équipe, Alexandre, Karine mon épouse et moi-même vous souhaitons la bienvenue dans notre univers de saveurs.

L'histoire de cette maison est liée à celle de notre famille depuis trois générations et je suis particulièrement heureux et fier de voir cette saga perdurer puisque c'est aujourd'hui Alexandre Bondoux, mon neveu qui crée avec beaucoup de talent les nouveaux plats qui composent cette carte au fil des saisons tout en conservant précieusement les plats "signature" qui ont fait la renommée de la Côte Saint-Jacques.

Bien sûr, je continue à veiller sur cette maison et à l'accompagner comme mon père a su le faire en son temps, mais savoir transmettre le flambeau lorsque le moment est venu est une qualité essentielle, cela apporte un vent de fraîcheur indispensable et salutaire, et je le fais en toute confiance.

Grâce à Alexandre, l'âme de la maison restera intacte puisqu'il continue à puiser son inspiration au fil des saisons, du marché, des voyages, et tout simplement de son envie de vous faire partager son amour des beaux produits que nous apportent chaque jour nos maraichers, éleveurs, pêcheurs et autres artisans de talent.

Son travail s'inscrit également dans le plus grand respect de notre environnement et la nécessité absolue de préserver, plus que jamais, la biodiversité, et nous sommes particulièrement heureux et fiers que le guide Michelin nous ait décerné une étoile verte qui récompense tous nos efforts en ce domaine.

Pour moi, le génie d'un chef c'est d'exprimer toute sa créativité sans jamais perdre la magie du produit, son goût, sa texture, ses parfums et je suis persuadé qu'Alexandre saura faire sienne cette philosophie qui a guidé mon travail de création tout au long de ma vie de cuisinier.

Partage, plaisir de la découverte et de la dégustation, Bonheur d'être à table, sauront créer l'Émotion et la magie de la Fête.