



POUR COMMENCER

Ile flottante au caviar “Kristal”, gelée d’ail noir et crème légère au raifort - plat signature	102 €
Huîtres spéciales “Gillardeau” en petite terrine océane - plat signature	96 €
Belles Gambas retour de Polynésie	92 €
Crabe dormeur en fine gelée, amande fraîche, thym citron et condiment figue	94 €

POUR SUIVRE

Lieu jaune de ligne légèrement fumé au caviar “Osciètre” - plat signature	118 €
Ventrèche de thon rouge de Méditerranée, fenouil confit et framboises lacto-fermentées	102 €
Blanquette de Homard «Pattes bleues» et légumes nouveaux, haricots verts et shimeji - plat signature	114 €
Ris de veau au Gingembre, petits oignons, rhubarbe et radis roses - plat signature	116 €
Bœuf "wagyu" grillé au barbecue, condiment savora et jus d’un pastrami	106 €
Pigeon fermier rôti sur le coffre, tatin de salsifis, cèpes et jus à la verveine	104 €

FROMAGE & DESSERT

Le plateau des fromages de France	40 €
Glace à la rose en tulipe croustillante et pétales de rose cristallisés - plat signature	37 €
Barquette au cassis de Bourgogne et basilic en nougatine croustillante	37 €
Croquant chocolat praliné, framboises acidulées et glace noisette	37 €
Carotte cake, panna cotta kalamansi et glace à la brioche	37 €

Toutes nos viandes sont d’origine France



APPRÉCIEZ LA POÉSIE DE NOS MENUS

Pour commencer
Ile flottante au caviar "Kristal", gelée d’ail noir et crème légère au raifort - plat signature
ou
Crabe dormeur en fine gelée, amande fraîche, thym citron et condiment figue
Savourez nos Plats
Ventrèche de thon rouge de Méditerranée, fenouil confit et framboises lacto-fermentées
Blanquette de Homard «Pattes bleues» et légumes nouveaux, haricots verts et shimeji - plat signature
Ris de veau au Gingembre, petits oignons, rhubarbe et radis roses - plat signature
Bœuf "wagyu" grillé au barbecue, condiment savora et jus d’un pastrami
Fromages de France
Douceurs et Desserts
Barquette au cassis de Bourgogne et basilic en nougatine croustillante
ou
Carotte cake, panna cotta kalamansi et glace à la brioche

Jean-Michel Lorain et Alexandre Bondoux vous proposent ces menus d’exception

“Grand Menu” Jean-Michel Lorain :	1 entrée au choix, 4 plats, fromages et 1 dessert 320 € ou 450 € avec l’accord mets et vins
Menu “Gourmand” :	1 entrée au choix, 3 plats, fromages et 1 dessert 265 € ou 380 € avec l’accord mets et vins
Menu “Découverte” :	1 entrée au choix, 2 plats, fromages et 1 dessert 235 € ou 330 € avec l’accord mets et vins Le Menu Découverte est servi tous les jours hors samedi soir 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

Belles Gambas retour de Polynésie

Et pour suivre choisissez votre plat principal

Filet de lieu légèrement fumé sauce vin blanc

Dentelle de sandre légèrement fumé, choucroute de "radis red meat" et champignons sauvages

Pigeon fermier rôti sur le coffre, tatin de salsifis, cèpes et jus à la verveine

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

Douceurs et Desserts

Glace à la rose en tulipe croustillante et pétales de rose cristallisés - plat signature

ou

Croquant chocolat praliné, framboises acidulées et glace noisette

1 entrée, 1 plat et 1 dessert

112 € ou avec l'accord mets et vins 175 €

Menu servi au déjeuner du mercredi au vendredi, hors jours fériés

1 entrée, 2 plats et 1 dessert

132 € ou avec l'accord mets et vins 200 €

Menu servi au déjeuner du mercredi au dimanche, hors 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.

