



MENU SERAC • 68€/pers.

Entrée - Starter

Gravelack's de chevreuil aux épices, duxelle de champignons au genièvre et vinaigrette de myrtilles
Venison flavoured with spices Gravelack's style, chopped mushrooms with juniper berries, blueberries vinaigrette

Betterave rouge cuite au sel de café, anguille fumée et crémeux de raifort
Cooked beetroot in coffee salt, smoked eel and horseradish sauce

Cardon épineux et émulsion de vin jaune, croustillant de noix, voile de Beaufort
Cardoons in an amber-yellow wine cream sauce with crisp walnut biscuit, melted fine slice of local Beaufort cheese

Réflexion du chef - Main course

Noix de St Jacques dorées, aubergine confite assaisonnée au ponzu et à la coriandre
Pan fried scallops, eggplant preserve and flavoured with Japanese seasoning and coriander

Pièce de porc ibérique au feu de bois, gnocchis de patate douce à la sauge
Grilled Iberian pork, sweet potato gnocchis in a sage butter

Filet de canette des Dombes, potiron grillé et condiment d'ail noir, jus corsé
Roasted fillet of duckling, grilled pumpkin, black garlic condiment and meat gravy

Plat signature : Tête de veau & foie gras poêlé, ravigote truffée, pomme de terre Macaire
Signature dish : Traditional head of veal and a pan-fried duck liver with a gherkins and capers dressing flavoured with truffle, grated potato pancake

Fromage et pain toasté aux noisettes (supplément de 10€) - *Cheese and toasted hazelnut bread* (extra charge of 10€)

Coulommiers, strates onctueuses truffées généreusement
Coulommiers cheese stuffed with fresh cheese and truffle

Bleu d'Auvergne affiné, compotée de pommes au Porto et piment d'Espelette
Ripened blue cheese from Auvergne, apple chutney flavoured with Port and Espelette pepper

Carte des desserts - Desserts menu

Formule Entrée & Plat ou Plat & Dessert : 65€/pers. - *Starter /Main Course or Main course/Dessert : 65€/pers.*

FORMULE DE PARTAGE • 85€/pers.

(Selon retour du marché - *Available according to the market*)

Amuse-bouche du chef le temps d'une cuisson - *Appetizer from the chef*

Turbotin cuit vapeur entier pour 2 personnes
Whole turbot for 2 persons steam-cooked

Bouillon de potimarron aux agrumes iodé, légumes de saison
Pumpkin sauce flavoured with seaweed and citrus fruit, mixed seasonal vegetables

Carte des desserts - Desserts menu



MENU ÉPICURIEN • 88€

Entrée - Starter

Royale d'oursin et langoustines marinées, céleri rave confit aux algues, œufs de saumon
Sea urchin egg-based cream cooked in a bain-marie with marinated Dublin bay prawns, celeriac with seaweed and salmon eggs

Gâteau de foie gras truffé et biscuit châtaigne, bouillon parfumé
Duck foie gras and truffle sandwiched by chestnut cake in flavoured broth

Réflexion du chef - Chef's reflection

Filet de sole à basse température à l'huile d'olive, topinambours au feu de bois, crème de crevettes grises
Fillet of sole cooked at low temperature with olive oil, grilled Jerusalem artichoke and shrimp sauce

Filet de chevreuil grillé, pâtes Lumaconi farcies de son civet et tombée de chou vert au lard
Grilled fillet of venison with it's jugged stuffed in a pasta and buttered green cabbage with bacon

Traditionnel lièvre à la Royale, légumes de saison
Royal-style hare simmered in red wine, Port and truffle, seasonal vegetables

Plat signature : Bavette Black Angus USA au feu de bois et laquée, pomme de terre Macaire truffée
Signature dish : Skirt steak Black Angus from USA over a wood fire and glazed soft pan-fried potato pancake with truffle

Turbotin cuit vapeur entier pour 2 personnes (supplément de 20€/pers.)
Bouillon de potimarron aux agrumes iodé, légumes de saison
Whole turbot for 2 persons cooked in the oven (extra charge of 20€/pers.)
Pumpkin sauce flavoured with seaweed and citrus fruit, mixed seasonal vegetables

Fromage et pain toasté aux noisettes (supplément de 10€) - *Cheese and toasted hazelnut bread* (extra charge of 10€)

Coulommiers, strates onctueuses truffées généreusement
Coulommiers cheese stuffed with fresh cheese and truffle

Bleu d'Auvergne affiné, compotée de pommes au Porto et piment d'Espelette
Ripened blue cheese from Auvergne, apple chutney flavoured with Port and Espelette pepper

Carte des desserts - Desserts menu

Chocolat Grand Cru et citron yuzu, sablé fin au praliné
Bitter chocolate dessert flavoured with Japanese lemon yuzu, hazelnuts shortbread

Soufflé chaud à l'orange, biscuit punché au Grand Marnier, cœur de pistache et fleur d'oranger
Sponge cake soaked in Grand Marnier liquor and ground caramelized pistachio flavoured with orange blossom in a warm orange souffle

Sablé à l'avoine et coing confit, crémeux à l'amande et huile d'olive
Crystallized quinces with almond cream and olive oil, oat shortbread

Saint Honoré à la vanille, ananas et citron vert
Flaky pastry cake surrounded with puffs filled with vanilla whipped cream, pineapple and lime in different texture

Panna Cotta framboise gingembre, fraîcheur pamplemousse et vapoureux à la rose
Raspberry and ginger cream panna cotta with fresh grapefruit salad flavoured with rose

Formule Entrée et Plat ou Plat et Dessert 85€ - Starter /Main Course or Main course/Dessert : 85€/pers.