

# Le menu du Chef - 35€ -

Semaine du 05 Octobre au 11 octobre

## ENTRÉE

CRÈME DE MAÏS CONDIMENTÉE AU CHORIZO  
CORN CREAM WITH CHORIZO

*ou*

NOTRE SALADE SIGNATURE « POP ART » À LA FIGUE  
légumes croquants et noisette    
OUR SIGNATURE "POP ART" SALAD WITH FIG, CRUNCHY VEGETABLES AND HAZELNUT

*Ou*

BURRATA,  
légumes confits et pesto  
BURRATA CHEESE WITH CONFIT VEGETABLES AND PESTO

## + PLAT

FILET DE VOLAILLE RÔTI   
cromesquis de risotto et champignons à la bordelaise  
ROASTED POULTRY FILET, RISOTTO « CROMESQUIS » AND BORDELAISE STYLE MUSHROOMS

*ou*

RISOTTO DE COQUILLETES   
artichauts et olive Kalamata  
MACARONI PASTA COOKED AS A RISOTTO WITH ARTICHOKE AND KALAMATA OLIVES

*Ou*

TRANCHE DE GIGOT, LÉGUMES D'UN COUSCOUS  
semoule végétale   
CONFIT LAMB WITH COUSCOUS STYLE VEGETABLES

## + DESSERT

CAFÉ POUR LES GOURMANDS  
GOURMET COFFEE

*ou*

VOYAGE EN INDE  
mélange d'épices Chai, Miel de Bruyère et sésame  
TRIP TO INDIA: CHAI SPICES, BRUYERE HONEY AND SESAME

*ou*

CHEESE CAKE AU CITRON VERT  
LIME CHEESE CAKE



# Morning

LE PETIT-DÉJEUNER EST SERVI DE 6H30 A 10H00  
DU LUNDI AU VENDREDI  
ET JUSQU'À 11H00 LE SAMEDI, DIMANCHE ET JOURS  
FÉRIÉS

## Nos menus Breakfast Menus

### PETIT-DÉJEUNER AFFAIRES

Boissons chaudes, jus de fruits,  
corbeille de pains et viennoiseries

HOT BEVERAGES, FRUIT JUICE,  
SELECTION OF BREAD AND VIENNOISERIES

- 18 -

### PETIT-DÉJEUNER GOURMAND

Boissons chaudes, jus de fruits, buffet,  
« Big Bun Egg », œufs minute, crêpes et pancakes

HOT BEVERAGES, FRUIT JUICE,  
BUFFET & "BIG BUN EGG", COOKED EGGS, CRÊPES AND PANCAKES

- 26 -

Selon votre profil, suivez les pastilles sur le buffet...

### SPORTIF

JUS DE FRUITS OU SALADE DE FRUITS  
FRESH FRUITS JUICE OR FRUITS SALAD  
MÛESLI AU LAIT DE SOJA AGREMENTÉ DE FRUITS  
SECS FRUITS À COQUES ET ÉPICES  
MUESLI WITH SOY MILK, DRY FRUITS, NUTS AND SPICES  
FROMAGE BLANC AU MIEL  
COTTAGE CHEESE WITH HONEY

### WELLNESS

CRUNCHY AUX FRUITS ROUGES  
RED BERRIES CRUNCHY  
FRUITS FRAIS  
FRESH FRUITS  
INFUSION D'HERBES FRAICHES  
FRESH HERBAL TEA

### GOURMAND

TOUT LE BUFFET!  
ALL THE BUFFET!

## À la commande To order

NOS « **BIG BUN EGG** » BÉNÉDICTE AU CHOIX : - 12 -  
OUR SIGNATURE « **BIG BUN EGGS** » BÉNÉDICTE, CHOICE OF :

~ MOLITOR ~  
Pain brioché, œufs pochés,  
jambon de Paris,  
sauce hollandaise, bacon grillé  
BRIOCHE BREAD, POACHED EGGS,  
PARIS HAM, BACON, HOLLANDAISE  
SAUCE

~ ÉCOSSAIS ~  
Pain brioché, œufs pochés,  
saumon fumé, sauce hollandaise  
BRIOCHE BREAD, POACHED  
EGGS, SMOKED SALMON,  
HOLLANDAISE SAUCE

~ VÉGÉTARIEN ~  
Pain brioché, œufs pochés,  
champignons, tomates,  
courgettes, sauce hollandaise  
BRIOCHE BREAD, POACHED  
EGGS, MUSHROOMS, TOMATOES,  
ZUCCHINIS, HOLLANDAISE  
SAUCE

## Œufs minute Cooked eggs

ŒUFS AU PLAT - 12 -  
FRIED EGGS

ŒUFS À LA COQUE - 12 -  
SOFT BOILED EGGS

ŒUFS POCHÉS - 12 -  
POACHED EGGS

OMELETTE - 12 -  
OMELETTE

ŒUFS BROUILLÉS - 12 -  
servis sur le buffet  
SCRAMBLED EGGS SERVED ON BUFFET

## Crêpes & Pancakes minute

CHOCOLAT, MIEL, Caramel, SIROP D'ÉRABLE OU SIMPLEMENT NATURE - 9 -  
OUR HOMEMADE CRÊPES AND PANCAKES :  
CHOCOLATE, HONEY, CARAMEL, MAPLE SYRUP OR PLAIN

## Les Jus de fruits frais Fresh fruit juices

ORANGE, POMME, PAMPLEMOUSSE, CITON - 9 -  
ORANGE, APPLE, GRAPEFRUIT, LEMON

## Les Boissons chaudes Hot beverages

CAFÉ, DÉCAFÉINÉ - 5.50 -  
COFFEE, DECAFFEINATED

CAPPUCCINO, CAFÉ CRÈME - 9 -  
CAPPUCCINO, CAFÉ LATTE

THÉS - 8 -

TEAS  
Blanc parfumé passion de fleurs / White tea  
Vert Yunnan / Yunnan green tea  
Noir Ceylan O.P. / Ceylan O.P. black tea  
Noir fumé Lapsang Souchong / Lapsang Souchong smoked black tea  
Noir breakfast / English breakfast tea  
Noir Darjeeling / Darjeeling tea  
Noir parfumé Earl Grey Yin Zhen / Earl Grey Yin Zhen tea

INFUSIONS - 8 -

HERBAL TEAS  
Camomille / Chamomile  
Tilleul / Lime blossom  
Verveine / Verbena

# Eat

PAR JEAN-BAPTISTE DUTAC ET SA BRIGADE

BY JEAN-BAPTISTE DUTAC AND HIS BRIGADE

## Pour commencer To start

NOTRE SALADE SIGNATURE « POP ART »  
aux légumes croquants (V) (G) (W)

OUR SIGNATURE "POP ART" SALAD WITH CRUNCHY VEGETABLES  
- 13 -

CARPACCIO DE DAURADE AUX AGRUMES ET COMBAWA (V) (G) (W)

SEA BREAM CARPACCIO WITH CITRUS AND COMBAWA  
- 17 -

CRÈME DE MAÏS CONDIMENTÉE AU CHORIZO  
CORN CREAM WITH CHORIZO  
- 9 -

TOURTEAU À LA NOISETTE  
royale de chou-fleur à la cazette

CRAB & HAZELNUT WITH A CAULIFLOWER CREAM  
- 21 -

GAMBAS SERVIS EN KADAÏF ET EN BOUILLON  
mayonnaise et curcuma

ANGEL HAIR CRUSTED PRAWNS WITH A BOUILLON, TURMERIC  
MAYONNAISE  
- 19 -

TERRINE DE BŒUF MODE AU FOIE GRAS (V)

FOIE GRAS AND BEEF COUNTRY STYLE TERRINE  
- 19 -

SALADE CÉSAR AU SAUMON FUMÉ OU AU POULET  
chips de parmesan, anchois et tomates (V)

CAESAR SALAD WITH SMOKED SALMON OR CHICKEN BREAST,  
TOMATOES, ANCHOVY AND PARMESAN CHIPS  
- 21 -

## Pour la douceur Sweetness

CAFÉ ou THÉ POUR LES GOURMANDS  
GOURMET COFFEE OR TEA  
- 12 -

VOYAGE EN INDE  
mélange d'épices chaï, miel de bruyère et sésame

TRIP TO INDIA: CHAI SPICES, BRUYERE HONEY AND SESAME  
- 12 -

TIRAMISU AU BALEYS  
croustillant spéculoos

BAYLEY'S TIRAMISU WITH A CRUNCHY SPECULOOS BISCUIT  
- 12 -

TARTE TATIN CONTEMPORAINE  
noisettes et calvados

CONTEMPORARY APPLE TART, HAZELNUT AND CALVADOS  
- 12 -

NOTRE FÔRET NOIRE  
OUR BLACK FOREST  
- 12 -

CHEESE CAKE AU CITRON VERT  
LIME CHEESE CAKE  
- 12 -

ÉCLAIR AU CHOCOLAT PUR PÉROU  
chantilly au chocolat lacté

PURE CHOCOLATE PERU ÉCLAIR STUFFED WITH CHOCOLATE  
WHIPPED CREAM  
- 12 -

FROMAGE I.G.P ST-MARCELIN  
et son petit pot de miel

ST-MARCELIN CHEESE PLATE WITH HONEY  
- 12 -

## Les plats Main Dishes

PAVÉ DE CABILLAUD RÔTI (G) (W)

spaghettis de châtaigne et courge butternut  
ROASTED CODFISH, CHESTNUT SPAGUETTIS AND BUTTERNUT SQUASH - 24 -

NOIX DE SAINT-JACQUES RÔTIES (G) (W)

étuvé de céleri au lait de coco et curry, pomme Granny Smith  
ROASTED SEA SCALLOPS, CELERIAC WITH COCONUT MILK & CURRY, GRANNY SITH APPLE - 39 -

BAVETTE DE BŒUF BLACK ANGUS (G) (W)

mousseline de pommes de terre et sauce Chimichurri  
BLACK ANGUS BEEF PRIME CUT WITH POTATOES MOUSSELINE AND CHIMICHURRI SAUCE - 29 -

RISOTTO AUX POIREAUX ET COMTÉ (V) (G) (W)

émulsion de noix au vin jaune  
LEEKS AND COMTÉ CHEESE RISOTTO, WALLNUT EMULSION WITH "YELLOW" WINE FROM JURA - 22 -

SELLE D'AGNEAU EN DEUX CUISSONS

carottes à la cardamome et dattes croustillantes  
LAMB SADDLE WITH CARDAMOM CARROTS AND CRISPY DATES - 27 -

GRANDE ASSIETTE DE LÉGUMES DU MOMENT (G) (V) (W)

citron confit et coriandre  
BIG VEGETARIAN PLATE WITH SEASONAL VEGETABLES WITH LEMON CONFIT AND CILANTRO - 19 -

FILET DE VOLAILLE RÔTI

nouilles thaï comme un chou farci, sauce saté  
ROASTED POULTRY FILET, THAI NOODLES AND SATÉ SAUCE - 24 -

BURGER « FLAME GRILLED » ACCOMPAGNÉ DE BACON GRILLÉ ET CHEDDAR FONDU

pommes frites et salade  
BEEF BURGER « FLAME GRILLED », BACON AND MELTED CHEDDAR, FRENCH FRIES AND SALAD - 23 -

## Envie de légumes Side dishes

MOUSSELINE DE POMMES DE TERRE (G) (W)

POTATOES MOUSSELINE - 6 -

MESCLUN (V) (G) (W)

MIXED SALADS - 6 -

ETUVÉ DE CELERI AU LAIT DE COCO ET CURRY, POMME GRANNY SMITH

CELERIAC WITH COCONUT MILK & CURRY, GRANNY SITH APPLE - 6 -

NOUILLES THAÏ COMME UN CHOU FARCI (V)

THAI NOODLES - 6 -

ASSIETTE DE LÉGUMES DU MOMENT (V)

SEASONAL VEGETABLES DISH - 6 -

## Le menu du Chef

- 35 -

### ENTRÉE

CRÈME DE MAÏS CONDIMENTÉE AU CHORIZO  
CORN CREAM WITH CHORIZO

OU

NOTRE SALADE SIGNATURE  
« POP ART » (V) (G) (W)  
aux légumes croquants  
OUR SIGNATURE "POP ART"  
SALAD WITH CRUNCHY  
VEGETABLES

OU

SAUMON EN GRAVLAX (G)

purée de fenouil et bouillon au  
gingembre et citron vert  
SALMON GRAVLAX, FENEL PUREE  
AND GINGER AND LIME BOUILLON

### + PLAT

FILET DE VOLAILLE RÔTI  
nouilles thaï comme un chou farci,  
sauce saté  
ROASTED POULTRY FILET, THAI NOODLES  
AND SATÉ SAUCE

OU

RISOTTO AUX POIREAUX ET COMTÉ (V)

émulsion de noix au vin jaune (G) (W)  
LEEKS AND COMTÉ CHEESE,  
WALLNUT EMULSION WITH  
"YELLOW" WINE FROM JURA

OU

BLANQUETTE DE VEAU  
câpres et riz croustillant  
CREAMY VEAL STEW, CAPERS AND  
CRUNCHY RICE

### + DESSERT

CAFÉ ou THÉ POUR LES  
GOURMANDS  
GOURMET COFFEE OR TEA

OU

VOYAGE EN INDE  
mélange d'épices Chaï, Miel de  
Bruyère et sésame  
TRIP TO INDIA: CHAI SPICES,  
BRUYERE HONEY AND SESAME

OU

CHEESE CAKE AU CITRON VERT  
LIME CHEESE CAKE

# Brunch

PAR JEAN-BAPTISTE DUTAC ET SA BRIGADE

BY JEAN-BAPTISTE DUTAC AND HIS BRIGADE

## Œufs minute Cooked eggs

75 €/personne

Accompagné d'1 coupe de champagne

## Bar à Smoothies

avec fruits de saison et selon le marché  
SMOOTHIES BAR

## Crêpes & gaufres minute

à la demande  
CREPES AND WAFFLES ON DEMAND

## Coquillages & Crustacés

en fonction du marché  
SHELLFISH & CRUSTACEAN BAR

## Le bar à salades

en fonction du marché  
SALAD BAR

## Sélection de plats chauds

HOT DISHES

## Buffet de desserts

SELECTION OF DESSERTS

NOS « **BIG BUN EGG** » BÉNÉDICTE AU CHOIX :

OUR SIGNATURE « **BIG BUN EGGS** » BÉNÉDICTE, CHOICE OF :

~ MOLITOR ~

Pain brioché, œufs pochés,  
jambon de Paris,  
sauce hollandaise, bacon grillé  
BRIOCHE BREAD, POACHED EGGS,  
PARIS HAM, BACON, HOLLANDAISE

~ ÉCOSSAIS ~

Pain brioché, œufs pochés,  
saumon fumé, sauce hollandaise  
BRIOCHE BREAD, POACHED  
EGGS, SMOKED SALMON,  
HOLLANDAISE SAUCE

~ VÉGÉTARIEN ~

Pain brioché, œufs pochés,  
champignons, tomates,  
courgettes, sauce hollandaise  
BRIOCHE BREAD, POACHED  
EGGS, MUSHROOMS, TOMATOES,  
ZUCCHINIS, HOLLANDAISE  
SAUCE

## Œufs tradition

TRADITIONAL EGGS

ŒUFS AU PLAT, ŒUFS À LA COQUE, ŒUFS POCHEs, OMELETTE, ŒUFS BROUILLÉS  
FRIED EGGS, SOFT BOILED EGGS, POACHED EGGS, OMELETTE, SCRAMBLED EGGS

## Crêpes & Pancakes minute

CHOCOLAT, MIEL, CAMEL, SIROP D'ÉRABLE OU SIMPLEMENT NATURE

OUR HOMEMADE CREPES AND PANCAKES : CHOCOLATE, HONEY, CAMEL, MAPLE SYRUP OR PLAIN

## Les Jus de fruits frais Fresh fruit juices

ORANGE, POMME, PAMPLEMOUSSE, CAROTTE, CITRON  
ORANGE, APPLE, GRAPEFRUIT, CAROT, LEMON

## Les Boissons chaudes Hot beverages

CAFÉ, DÉCAFÉINÉ  
COFFEE, DECAFFEINATED

CAPPUCCINO, CAFÉ CRÈME  
CAPPUCCINO, CAFE LATTE

THÉS

TEAS

Blanc parfumé passion de fleurs / White tea

Vert Yunnan / Yunnan green tea

Noir Ceylan O.P. / Ceylan O.P. black tea

Noir fumé Lapsang Souchong / Lapsang Souchong smoked black tea

Noir breakfast / English breakfast tea

Noir Darjeeling / Darjeeling tea

Noir parfumé Earl Grey Yin Zhen / Earl Grey Yin Zhen tea

INFUSIONS

HERBAL TEAS

Camomille / Chamomile

Tilleul / Lime blossom

Verveine / Verbena