



NOS INCONTOURNABLES

Langoustines de Bretagne en ravioles, chou vert, émulsion de carcasse et pointe de caviar Suisse	39
Ravioli of langoustines from Brittany, green cabbage, bisque emulsion, Swiss caviar 2,7,9,10,12	
Tagliolini à la truffe (Melanosporum)	49 /69
Tagliolini with truffle 1,3,7	
Sur un risotto de quinoa...100% végétal du moment (VG)	27
Organic quinoa risotto with roasted seasonal vegetables (VG) 1,5,6,9,10,11	

JOSPER WEEKENDS

Retrouvez les vendredis et samedis nos plats cuisinés à la braise du four Jospier.
Discover every Friday and Saturday dishes prepared in our wood burning Jospier oven.

Entrecôte (350gr), pommes grenailles sautées à l'ail, sauce béarnaise	55
Entrecote (350g), grenaille potatos fried with garlic and a béarnaise sauce 3,5,7,12	
Côte de Bœuf (2 ou 3 personnes) 1kg, pommes grenailles sautées à l'ail, salade verte, légumes. Sauce béarnaise et sauce poivre	165
Prime rib of beef (2 to 3 people) 1kg, grenaille potatos fried with garlic, green salad, béarnaise & pepper sauces. 3,5,7,12	
Fameuse salade de légumes cuisinés au four Jospier (VG)	29
Famous vegetable salad cooked in the Jospier oven (VG) 1,(7),8,9,11	





MENU

Menu complet, 2 personnes minimum
Full menu, minimum 2 people

95

ENTREES

- Lingot de Foie gras mi-cuit, fruits des mendiants et butternut** 29
Foie gras lingot semi-cooked, mendicants dried fruits and butternut
- L'œuf fermier cuit parfait, crémeux de champignons, truffes et lard paysan (V option)** 29
Slow cooked farm egg, creamy mushrooms, truffles, local bacon (V option)
- Gnocchis de pomme de terre, cresson, fromage blanc et saumon fumé (V option)** 29
Potato gnocchi, watercress, cottage cheese and smoked salmon (V option)

NOS POISSONS – OUR FISH

- La Saint Jacques de Bretagne crémeux d'oursins, fenouil, pommes vertes** 47
Scallops from Brittany creamy sea urchin, fennel, green apples
- Le Turbot de ligne juste rôti, pousses d'épinards, champignons blancs** 55
Line caught Turbot just roasted, baby spinach, white mushrooms
- Mousseline de brochet du Léman juste gratinée, sauce Nantua aux écrevisses** 42
Pike from Léman mousseline lightly gratiné, Nantua crayfish sauce

LE COIN CANAILLE – FROM THE LAND

- Volaille fermière du "Nant d'Avril", farcie aux champignons, éclats de marrons, jus truffé** 46
Chicken breast from Nant d'Avril, stuffed with mushrooms, chestnut and truffle jus
- Le cochon cuisiné de la tête aux pieds, pommes purée** 45
Trio of pork, caramelized pork belly, roast filet mignon, confit pork cheek, potato puree
- Le veau fermier, le mignon rôti, le ris croustillant, jus court à la truffe** 49
Veal, roast mignon, crisp sweetbread, truffle jus

LE COIN DES DOUCEURS

- Cœur de poire de nos régions rôti à la vanille, fève de Tonka, caramel au beurre salé** 16
Heart of local pear fried with vanilla, Tonka beans, caramel with salted butter
- Chocolat noir, crémeux passion et sorbet exotique** 16
Dark chocolate dream, creamy passionfruit and exotic sorbet
- Tarte aux agrumes et yuzu, glacé de fromage blanc citron vert** 16
Agrume and yuzu tart, glacé of fromage blanc and lime





JE SIGNALER MES ALLERGIES
I INFORM ABOUT MY ALLERGIES

Contient des substances allergènes
Contains allergenic substances

1. CÉRÉALES – CEREALS

Céréales contenant du gluten, à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées, et produits à base de céréales.

Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof

2. CRUSTACÉS – CRUSTACEANS

3. ŒUFS – EGGS

4. POISSONS – FISH

5. ARACHIDES – PEANUTS

6. SOJA – SOYBEANS

7. LAIT ET LACTOSE – MILK AND LACTOSE

8. FRUITS À COQUE – NUTS

Amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia ou du Queensland et produits à base de ces fruits.

Almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, macadamia or Queensland nuts and products thereof

9. CÉLÉRI – CELERY

10. MOUTARDE – MUSTARD

11. GRAINES DE SÉSAME – SESAME SEEDS

12. ANHYDRIDE SULFUREUX ET SULFITES (vin et vinaigre) – SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES

13. LUPIN - LUPINE

14. MOLLUSQUES – MOLLUSCS

Pour tout autre produit, veuillez en informer notre personnel.
For other products, please ask our staff.

ORIGINES ET PROVENANCES DE NOS VIANDES ET POISSONS :

Poisson, crustacés – Atlantique nord est / Foie gras – France / Bœuf, Veau, Cochon local, Volaille – Suisse
Côte de bœuf – Pologne

