

De toutes les passions, la seule
vraiment respectable me paraît
être la gourmandise.

Guy de Maupassant

ENTRÉES / STARTERS

Artichauts « poivrades » sous un voile croustillant Escargots de Bourgogne persillés, expression de champignons	32 €
Artichauts “poivrade” under a crisp veil Stuffed with mushrooms and Burgundy snails	
Coquilles Saint-Jacques de Port-en-Bessin juste nacrées Brassicassés et truffes noire, émulsion au Beaujolais blanc	39 €
Roasted Scallop's from “Port-en-Bessin” Radish and Black truffle, white Beaujolais emulsion	
Foie gras de canard « Maison Rougié » rôti Tatin de pommes condimentée, jus à la vanille Bourbon	38 €
Roasted duck “foie gras” Apples “tatin”, Bourbon vanilla juice	

POISSONS & CRUSTACÉS / FISH & SHELL FISH

Blanc de sandre aux épices d'Orient Gnocchis de pommes de terre au safran des Pierres Dorées	44 €
Pikeperch fish fillet with Oriental spices Potato gnocchi in “Les Pierres Dorées” saffron	
Blanc de Cabillaud « Skei » cuit à 42 degrés Pot-pourri de cèleri à la truffe noire	46 €
Cod fish naturally cooked at 42 degrees Celeriac and leeks with black truffle	
Barbue des côtes Bretonnes rôti au beurre demi-sel Palourdes et jeunes carottes en déclinaison	48 €
Brill from Britany coast roasted in salty butter Clam and young carrots	

Pour vous garantir des produits frais, nous avons des quantités limitées, certains produits peuvent donc parfois venir à manquer. To ensure fresh Product, we have limited quantities, some products can sometimes be in short supply.

Tous nos prix sont exprimés en euros, taxes et service compris . All our prices are in euros, include taxes and service

VIANDES & VOLAILLES / MEAT & POULTRY

Pigeon fermier « Bressan » au foie gras et graines de lin Feuilles de chou rôti et cèleri rave, jus aux poivres sauvages de Madagascar	48 €
Farmed pigeon from "Bresse" stuffed with foie gras, linseed Roasted Cabage and Wild black pepper juice from Madagascar	
Selle d'agneau de l'Aveyron rôtie au massalé Boudin d'épaule confite, poivrons doux et jeunes légumes	46 €
Roasted saddle of lamb from "aveyron" with massalé Bell peppers, young vegetables and confit sausage	
Ris de veau en écaille de pomme de terre, doré au sautoir Sucrine gourmande à la truffe noire, jus de roti	52 €
Pan fried sweet bread with slices of chesnuts Sucrine lettuce and black truffle	
Volaille de Bresse « Chapon Bressan », rôtie sur broche à la truffe noire Légumes de saison cuisinés ensemble et pomme darphin aux fines herbes (2 personnes / 1h15 de cuisson)	110 €
Roasted farm Chicken from Bresse and black truffle Seasonal vegetables and grated potatoes (For two guests, 1 hour and 15 minutes of cooking)	

LES FROMAGES / CHEESES

Assiette de fromages affinés par Mr Etienne Boissy

« Meilleur Ouvrier de France »

Fromagerie Mons des Halles de Lyon

14 €

Cheeses plate by Mr Etienne Boissy

“Meilleur Ouvrier de France”

The cheese dairy Mons Halles de Lyon

LES GOURMANDISES / THE DELICACIES

17 €

Esprit de Sous-Bois

Meringue et mascarpone, crème glacée à la Châtaigne

Undergrowth Spirit

Meringue and mascarpone, ice cream Chestnut

Chocolat grand cru Manjari

Noisettes et biscuit moelleux aux noix de pécan, rafraîchi au cassis

Grand cru chocolat Manjari

Hazelnuts and pecans nuts cookie, refreshed with blackcurrant

Saint Honoré aux fruits exotiques

Vanille Bourbon rafraîchi à la coco

Saint Honoré cake with exotic fruits

Vanilla refreshed at coco nuts

Soufflé traditionnel à la chartreuse

Rafraîchi au fromage blanc et citron vert

Traditional soufflé with « chartreuse »

Refreshed with sweet fresh cheese and lime

Pour éviter l'attente en fin de repas, nous vous conseillons de choisir votre dessert ainsi que le fromage à la prise de commande.

To avoid waiting at the end of the meal, we recommend you choose your dessert and the cheese at the order taking.

Tous nos prix sont exprimés en euros, taxes et service compris . All our prices are in euros, include taxes and service

MENU SEIGNEURS D'ALBON 85 €

Amuse-bouche



Artichauts « poivrades » sous un voile croustillant
Escargots de Bourgogne persillés, expression de Champignons

Artichauts "poivrade" under a crisp veil
Stuffed with mushrooms and Burgundy snails

Ou / or

Foie gras de canard « Maison Rougié » rôti
Tatin de pommes condimentée, jus à la vanille Bourbon

Roasted duck "foie gras"
Apples "tatin", Bourbon vanilla juice



Blanc de sandre aux épices d'Orient
Gnocchis de pommes de terre au safran des Pierres Dorées

Pikeperch fish fillet with Oriental spices
Potato gnocchi in "Les Pierres Dorées" saffron

Ou / or

Pigeon fermier « Bressan » au foie gras et graines de lin
Feuilles de choux rôti et cèleri rave, jus aux poivres sauvages de Madagascar

Farmed Pigeon from "Bresse" stuffed with foie gras, linseed
Roasted cabbage rolls, celery and wild black pepper juice from Madagascar



Pré-dessert



Saint Honoré aux fruits exotiques
Vanille Bourbon, rafraîchi à la coco

Saint Honoré cake with exotic fruits
Vanilla refreshed at Coco nuts

Ou / or

Chocolat grand cru Manjari
Noisettes et biscuit moelleux aux noix de pécan, rafraîchi au cassis

Grand cru chocolat Manjari
Hazelnuts and pecans nuts cookie, refreshed with blackcurrant

MENU GUICHARD D'OINGT 98 €

Amuse-bouche

✂ ✂ ✂

Artichauts « poivrades » sous un voile croustillant

Escargots de Bourgogne persillés, expression de Champignons

Artichauts "poivrade" under a crisp veil

Stuffed with mushrooms and Burgundy snails

Ou / or

Foie gras de canard « Maison Rougié » rôti

Tatin de pommes condimentée, jus à la vanille Bourbon

Roasted duck "foie gras"

Apples "tatin", Bourbon vanilla juice

✂ ✂ ✂

Blanc de sandre aux épices d'Orient

Gnocchis de pommes de terre au safran des Pierres Dorées

Pikeperch fish fillet with Oriental spices

Potato gnocchi in "Les Pierres Dorées" saffron

✂ ✂ ✂

Pigeon fermier « Bressan » au foie gras et graines de lin

Feuilles de choux rôti et céleri rave, jus aux poivres sauvages de Madagascar

Farmed Pigeon from "Bresse" stuffed with foie gras, linseed

Roasted cabbage rolls and celery, pumpkin and wild black pepper juice from Madagascar

Ou / or

Selle d'agneau de l'Aveyron rôtie au massalé

Boudin d'épaule confite, poivrons doux et jeunes légumes

Roasted Saddle of lamb in from "Aveyron" with massalé

Bell peppers, young vegetables and confit sausage

✂ ✂ ✂

Sélection de fromages affinés

Cheeses selection

✂ ✂ ✂

Pré-dessert

✂ ✂ ✂

Saint Honoré aux fruits exotiques

Vanille Bourbon, rafraîchi à la coco

Saint Honoré cake with exotic fruits

Vanilla refreshed at coco nuts

Ou / or

Chocolat grand cru Manjari

Noisettes et biscuit moelleux aux noix de pécan, rafraîchi au cassis

Grand cru chocolat Manjari

Hazelnuts and pecans nuts cookie, refreshed with blackcurrant

MENU DÉGUSTATION 140 €

Amuse-bouche



Coquilles Saint-Jacques de Port-en-Bessin juste nacrées
Brassicassés et truffes noire, émulsion de bardes au Beaujolais blanc

Roasted Scallop's from "Port-en-Bessin"
Vegetables and Autumn truffle, white Beaujolais emulsion



Foie gras de canard « Maison Rougié » rôti
Tatin de pommes condimentée, jus à la vanille Bourbon

Roasted duck "foie gras"
Apples "tatin", Bourbon vanilla juice



Barbue des côtes Bretonnes rôti au beurre demi-sel
Palourdes et jeunes carottes en déclinaison

Brill from Britany coast roasted in salty butter
Clam and young carrots



Ris de Veau en écailles pomme de terre, doré au sautoir
Sucrine gourmande à la truffe noire, jus de roti

Pan fried sweet bread with slices of potatoes
Sucrine lettuce and black truffle



Sélection de fromages affinés
Cheeses selection



Saint Honoré aux fruits exotiques
Vanille Bourbon, rafraîchi à la coco

Saint Honoré cake with exotic fruits
Vanilla refreshed at Coco nuts



Chocolat grand cru Manjari
Noisettes et biscuit moelleux aux noix de pécan, rafraîchi au cassis

Grand cru chocolat Manjari
Hazelnuts and pecans nuts cookie, refreshed with blackcurrant

MENU ENFANTS / CHILDREN 26 €

LES ENTRÉES / STARTERS

Velouté de carottes

Carrot's velouté

Salade de tomates Cerise

Cherry Tomato salad

LES PLATS / MAIN COURSES

Filet de poisson blanc, purée de légumes

White fish filet, mash vegetables

Mini burger, pommes frites et salade

Mini burger, french fries and salad

Nuggets de poulet sauce barbecue

Chicken nuggets, barbecue sauce

DESSERTS / DELICACIES

Salade de fruits frais

Fresh fruits salad

Glace au chocolat et à la vanille

Chocolate and vanilla ice cream

Coupe de guimauve et crème anglaise

Marshmallows and custard sauce