



**JM**  
**JEAN-MICHEL LORAIN**  
LA CÔTE SAINT JACQUES

Toute mon équipe et moi-même vous souhaitons une belle découverte de mon univers de saveurs.

Il s'inscrit dans l'histoire de cette maison et puise son inspiration au fil des saisons, du marché, de mes voyages et tout simplement de mon envie de vous faire partager mon amour des beaux produits que nous apportent chaque jour les maraichers, éleveurs, pêcheurs et autres artisans de talent.

Pour moi, le génie d'un cuisinier c'est d'exprimer toute sa créativité sans jamais perdre la magie du produit, son goût, sa texture, ses parfums...

Partage, plaisir de la découverte et de la dégustation, Bonheur d'être à table, sauront créer l'Émotion et la magie de la Fête.

*Jean-Michel Lorain*

POUR COMMENCER ...  
TO START

Dégustation de champignons des bois sur une fine gelée coco et crème de noix <i>A choice of wild mushrooms on a delicate coconut jelly and walnut cream</i>	60 €
Ile flottante au caviar "Petrossian", gelée d'ail noir et crème légère au raifort <i>Floating island served with "Petrossian" caviar, black garlic jelly and horseradish cream</i>	88 €
Foie gras de canard grillé, endives et maïs doux servi avec un consommé au thé fumé Lapsang Souchong et aux agrumes <i>Grilled foie gras, endives and sweet corn served with a broth flavoured with smoked tea and citruses</i>	75 €
Huîtres spéciales en petite terrine océane - <b>Plat signature</b> <i>Ocean oyster terrine</i>	68 €
Fraicheur de Homard et légumes nouveaux dans un fin gaspacho blanc aux amandes et petite salade de cresson <i>Lobster and spring vegetables served in a white almond gazpacho, and watercress salad</i>	75 €

Si vous le souhaitez, une carte indiquant les allergènes est à votre disposition  
*If you wish, a card indicating allergens is at your disposal*

# POISSON, CRUSTACÉ, COQUILLAGE

## FISH, CRUSTACEAN, SHELLFISH

Pavé de sandre, crème de potimarron et déclinaison de céréales Sauce émulsionnée au beurre de sarrazin <i>Thick slice of zander, cream of red kuri squash and a variation of cereals Emulsified sauce with buckwheat</i>	66 €
Dos de turbot, céleri et salicornes, jus au thym citron et condiment aux olives <i>Back of turbot, celery and salicornia, lemon thyme juice and condiment with olives</i>	78 €
Poêlée d'escargots petits gris à l'agastache et polenta moelleuse <i>Pan-fried "petits gris" snails, agastache and soft polenta</i>	56 €
Mousseline de brochet, saveurs et senteurs automnales de nos sous-bois <i>Mousse of pike, flavors and autumn scents of our forests</i>	56 €
Bar de ligne légèrement fumé au caviar "Osciètre" - <b>plat signature</b> <i>Lightly smoked sea bass with caviar "ossetra" sauce</i>	105 €

VIANDE, VOLAILLE, ABAT  
MEAT, POULTRY, OFFAL

Agneau du Quercy confit et rôti aux épices douces, crème d'amande et fenouil 68 €  
*Confit and roasted Quercy lamb with sweet spices, almond cream and fennel*

Filet de pigeon et boudin blanc truffé, pomme mousseline et salsifis 79 €  
*Pigeon fillet and truffled white pudding, apple mousseline and salsify*

Échine de cochon du Limousin préparée comme un lièvre à la Royale 68 €  
*Limousin pig prepared as a hare "à la Royale"*

Noix de ris de veau au gingembre, petits oignons, rhubarbe et radis roses 76 €  
*Ginger-accented hearts of veal sweetbreads, pearl onions, rhubarb and young radishes*

Poularde de Bresse à la vapeur de champagne - **plat signature** 88 €  
(1 heure de cuisson) pour 2 personnes – par pers.  
*Bresse chicken steamed in champagne (allow 1 hour) for 2 - per pers.*

Boudin noir fait à la maison et purée mousseline à l'ancienne - **plat signature** 38 €  
*Homemade pork blood sausage, old fashioned mashed Potatoes*

# FROMAGE, DOUCEUR & DESSERT

## CHEESE, SWEET & DESSERT

Le plateau des fromages de France <i>Discover the great cheeses of France</i>	26 €
Bavarois coco, crème légère au jasmin et fruits exotiques en équilibre <i>Coconut bavarian cream, light jasmin custard and exotic fruits</i>	27 €
Pyramide croustillante, mousse noisette, sorbet chocolat et crème citron <i>Crunchy pyramid, hazelnut mousse, chocolate sherbet and lemon cream</i>	27 €
Bulle croquante, poêlée de mirabelles et mousse au romarin <i>Crispy bubble, pan-fried mirabelles and rosemary mousse</i>	27 €
Le chocolat en trois dimensions <i>Chocolate in three dimensions</i>	27 €
Douceur de mélisse, fraises au poivre de Sichuan et sorbet à la rhubarbe <i>Sweet lemon balm mousse, strawberries spiced with sichuan pepper and rhubarb sherbet</i>	27 €
Mille-feuille aux trois crèmes légères - <b>plat signature</b> <i>Napoleon with three light custards</i>	28 €
Glace à la rose en tulipe croustillante et pétales de rose cristallisés - <b>plat signature</b> <i>Rose ice cream in crisp tulip shell with crystallized rose petals</i>	27 €

# APPRÉCIEZ LA POÉSIE DE NOS MENUS

## Pour commencer

Huîtres spéciales en petite terrine océane  
ou  
Ile flottante au caviar "Petrossian", gelée d'ail noir et crème légère au raifort



## Savourez nos Plats

Dos de turbot, céleri et salicornes, jus au thym citron et condiment aux olives

Poêlée d'escargots petits gris à l'agastache et polenta moelleuse

Foie gras de canard grillé, endives et maïs doux servi avec un consommé au thé fumé Lapsang Souchong et aux agrumes

Agneau du Quercy confit et rôti aux épices douces, crème d'amande et fenouil



Fromages de France



## Douceurs et Desserts

Glace à la rose en tulipe croustillante et pétales de rose cristallisés

Bavarois coco, crème légère au jasmin et fruits exotiques en équilibre

*Jean-Michel Lorain vous propose ces menus d'exception  
voyage au cœur des saveurs du moment*

"Grand Menu" Jean-Michel Lorain :	1 entrée au choix, 4 plats, fromages et 2 desserts <b>238 € ou 336 €</b> avec l'accord mets et vins
Menu "Gourmand" :	1 entrée au choix, 3 plats, fromages et 2 desserts <b>198 € ou 287 €</b> avec l'accord mets et vins
Menu "Découverte" :	1 entrée au choix, 2 plats, fromages et 1 dessert <b>165 € ou 240 €</b> avec l'accord mets et vins

Accords mets et vins sur la base d'un verre de 8 cl de vin par plat  
Dernière prise de commande pour le Grand Menu **13h30 et 21h30**

# ENJOY THE POETRY OF OUR MENUS

## To start

Ocean oyster terrine

or

Floating island served with "Petrossian" caviar, black garlic jelly and horseradish cream



## Appreciate our dishes

Back of turbot, celery and salicornia, lemon thyme juice and condiment with olives

Pan-fried "petits gris" snails, agastache and soft polenta

Grilled foie gras, endives and sweet corn served with a broth flavoured with smoked tea and citrus

Confit and roasted Quercy lamb with sweet spices, almond cream and fennel



Discover the great cheeses of France



## Sweets & Desserts

Crispy tulip with rose ice cream and crystallized rose petals

Coconut bavarian cream, light jasmin custard and exotic fruits

*Beautiful scents, tastes and flavor for a beautiful meal  
especially prepared for you by Jean-Michel Lorain*

"Grand Menu" Jean-Michel Lorain :                   appetizer, four courses, cheeses and 2 desserts  
**€ 238 or € 336** including wine pairing

Menu "Gourmand" :                                       appetizer, 3 courses, cheeses and 2 desserts  
**€ 198 € or € 287** including wine pairing

Menu "Découverte" :                                   appetizer, 2 courses, cheeses and dessert  
**€ 165 or € 240** including wine pairing

Food and wine pairing on the basis of a glass of 8 cl wine per dish  
Last order for "gourmand" and "grand menu": **1.30 pm and 9.30 pm**

# LE MENU DÉJEUNER / LUNCH

## Pour commencer .... / To start

Petits Filets de Rougets poêlés en Tartines croustillantes, Caviar d'Aubergine et Tomates confites  
*Pan-fried filets of red mullet on crisp toast Eggplant Caviar and sun dried tomato vinaigrette*

Huîtres spéciales en petite terrine océane  
*Ocean oyster terrine*

Foie gras de canard grillé, endives et maïs doux servi avec un consommé au thé fumé  
Lapsang Souchong et aux agrumes  
*Grilled foie gras, endives and sweet corn served with a broth flavoured with smoked tea and citruses*

## Savourez nos Plats / Enjoy our dishes

Mousseline de brochet, saveurs et senteurs automnales de nos sous-bois  
*Mousse of pike, flavors and autumn scents of our forests*

Poêlée d'escargots petits gris à l'agastache et polenta moelleuse  
*Pan-fried "petits gris" snails, agastache and soft polenta*

Filet de caille fermière et royale truffée, pomme mousseline et salsifis  
*Quail fillet and truffled white pudding, apple mousseline and salsify*

Échine de cochon du Limousin préparée comme un lièvre à la Royale  
*Limousin pig prepared as a hare "à la Royale"*

## Douceurs et Desserts / Sweets & desserts

Mille-feuille aux trois crèmes légères  
*Napoleon with three light custards*

Bavarois coco, crème légère au jasmin et fruits exotiques en équilibre  
*Coconut bavarian cream, light jasmin custard and exotic fruits*

Le chocolat en trois dimensions  
*Chocolate in three dimensions*

**1 entrée, 1 plat et 1 dessert**  
**78 € ou avec l'accord mets et vins 121,50 €**

Menu servi au déjeuner tous les jours sauf le dimanche et jours fériés

**appetizer, 1 course and 1 dessert**  
**€ 78 or including wine pairing € 121.50**  
for lunch, from Wednesday to Saturday

**1 entrée, 2 plats et 1 dessert**  
**92 € ou avec l'accord mets et vins 148 €**

Menu servi au déjeuner tous les jours

**appetizer, 2 courses and 1 dessert**  
**€ 92 or including wine pairing € 148**  
for lunch, every day

Accords mets et vins sur la base d'un verre de 8 cl de vin par plat Food and wine pairing on the basis of a glass of 8 cl of wine per dish



# INITIATION À LA GOURMANDISE

## INTRODUCTION TO GOURMANDISE

*Réservé aux enfants de moins de 12 ans*

Depuis toujours, nous accordons la plus grande attention aux menus que nous proposons aux plus jeunes de nos convives, en leur laissant composer leur menu en toute liberté au fil de notre carte de saison.

Le menu

une entrée proposée par le maître d'hôtel

\*

un plat ou 1/2 plat choisi dans la carte

\*

un dessert

Le prix de ce menu correspond au prix du plat ou du demi-plat choisi, l'entrée et le dessert sont offerts.

*Une salle de jeux est à la disposition des enfants, elle est située à l'étage au dessus du salon d'hiver.*



We suggest to our youngest guests to play a part of this beautiful adventure, by letting them compose freely their meal to have pleasure to discover, appreciate and take full advantages of this experience, that will enable them to become a gourmet.

Menu

one starter proposed by our maitre d'hôtel

\*

one meal or half meal chosen in the menu

\*

one dessert

The price of this menu is the price of the chosen dish or half portion, the starter and the dessert are offered.

*A playroom is available for kids, which is located upstairs the Bar.*