

# Menu du Midi

2 plats : **28.00 €** - 3 plats: **33.00 €**

## **Glacé de Melon Jambon,**

Pignon de Pin, Emulsion Parmesan

*Melon Ham, Pine nut, Parmesan emulsion*

OU

## **Entremet de Tartare de Thon et Mousse d'Avocats**

Sorbet Pamplemousse – Vanille

*Tuna Tartare and Avocado Mousse, Grapefruit sorbet – Vanilla*

OU

## **Foie Gras Fumé (suppl 7 €)**

Emietté de Nougatine au Sésame, Granité Jurançon

*Smoked Foie Gras with sesame seeds biscuits, Jurançon granita.*

## **Croustillant d'Agneau aux Cébettes**

Aubergines Grillées et Escabèche de Poivrons

*Lamb with leeks, Grilled Eggplants and Pepper Marinade*

OU

## **Rôti de Merlan au Basilic**

Caviar d'Aubergines, Emulsion Fumée

*Roasted Whiting with Basil, Eggplant Caviar*

OU

## **Pavé de Bœuf Poêlé, (suppl 9 €)**

Rosace aux Tomates Anciennes et Buffalo,

Vinaigrette de Truffe Blanche Truffe

*Pan-Sautéed Beef, Asparagus, Tomatoes and Buffalo, White Truffle Vinaigrette*

## **Millefeuille de Fraises et Yuzu, Sorbet Fraise/Fromage Blanc**

*Millefeuille of Strawberries and Yuzu, Strawberry- and White Cheese Sorbet*

OU

## **Pavlova**

(Meringue et chantilly) aux Fruits de Saison

*seasonal fruit pavlova*

OU

## **Croustillant Chocolat Praliné, (suppl 4 €)**

Sorbet et Crème Brulée Autour de la Menthe

*Chocolate Praline cake, Mint sorbet and crème brûlée*

# Menu Résident

2 plats : **28.00 €** - 3 plats: **33.00 €**

## **Entremet de Tartare de Thon et Mousse d'Avocats**

Sorbet Pamplémousse – Vanille

*Tuna Tartare and Avocado Mousse, Grapefruit and vanilla sorbet*

## **Croustillant d'Agneau aux Cébettes**

Aubergines Grillées et Escabèche de Poivrons

*Lamb with leeks, Grilled Eggplants and Pepper Marinade*

OU

## **Rôti de Merlan au Basilic**

Caviar d'Aubergines, Emulsion Fumée

*Roasted Whiting with Basil, Eggplant Caviar*

## **Millefeuille de Fraises et Yuzu,**

Sorbet Fraise/Fromage Blanc

*Millefeuille of Strawberries and Yuzu,  
Strawberry- and White Cheese Sorbet*

# Menu Tradition

52.00 €

## **Glacé de Melon Jambon,**

Pignon de Pin, Emulsion Parmesan

*Melon Ham, Pine nut, Parmesan emulsion*

OU

## **Pressé de Légumes d'Été Crumble de Parmesan**

Verrine de Gaspacho, Salade de Jeunes Pousses.

*Terrine of Summer Vegetables Parmesan Cheese Crumble*

*Gaspacho Verrine, Young Sprout Salad*

OU

## **Foie Gras Fumé (suppl 7 €)**

Emietté de Nougatine au Sésame, Granité Jurançon

*Smoked Foie Gras with sesame seeds biscuits, Jurançon granita.*

## **Suprême de Volaille Citron et Combava**

Taboulé Fraicheur Brochette de Tomates Marinées

*poultry fillet, lemon and combava, Taboulé, Marinated Tomatoes*

OU

## **Steak de Thon Pané aux Agrumes,**

Asperges Sautées à l'Estragon et sa Vinaigrette Acidulée

*Breaded Tuna with Citrus,*

*Sauteed Asparagus with Tarragon and its Tangy Vinaigrette*

OU

## **Pavé de Bœuf Poêlé,**

Rosace aux Tomates Anciennes et Buffalo,

Vinaigrette de Truffe Blanche, Truffe

*Pan-Sautéed Beef, Asparagus, Tomatoes and Buffalo, White Truffle Vinaigrette*

## **Pavlova**

(Meringue et chantilly) aux Fruits de Saison

*seasonal fruit pavlova*

OU

## **Millefeuille de Fraises et Yuzu, Sorbet Fraise/Fromage Blanc**

*Millefeuille of Strawberries and Yuzu, Strawberry- and White Cheese Sorbet*

OU

## **Croustillant Chocolat Praliné,**

Sorbet et Crème Brulée Autour de la Menthe

*Chocolate Praline cake, Mint sorbet and crème brûlée*

# Menu Découverte

ATTENTION : Menu servi uniquement pour l'ensemble de la table

**65.00 € poisson ou viande**

**78.00 € poisson et viande**

## **Escalope de Foie Gras Poêlé,**

Jus Court au Poivre de Séchouan, Fruits Frais aux Epices Douces,  
Sorbet Verveine-Thym Citron

*Pan-fried foie gras,  
Séchouan Pepper Juice, Fresh Fruits with Sweet Spices,  
Lemon Verbena-Thyme Sorbet*

## **Carpaccio de Saint-Jacques et Mangue,**

Gambas Croustillantes aux Amandes

*Carpaccio of Saint-Jacques and Mango,  
Crispy Prawns with Almonds*

## **Carré et Selle d'Agneau en Croûte d'Herbes,**

Persillade de Ris d'Agneau à la Sarriette et artichaut poivrade

*Rack and Saddle of Lamb with Herbs,  
Sweetbread flavoured with parsley and garlic, summer savory and Artichoke*

OU

## **Filets de Sole en Crémolata d'Orange-Citron**

Risotto d'Encornets, carottes glacées dans leur jus

*Sole Fillets with Orange and Lemon Cremolata  
Squids risotto and carrots*

**70 %Chocolat – 30 %Basilic**

*chocolate dessert and basil sorbet*

## Les Entrées

Foie Gras Fumé, Emietté de Nougatine Sésame Granité Jurançon. 28.00 €  
*Smoked Foie Gras with sesame seeds biscuits, Jurançon granita.*

Escalope de Foie Gras Poêlé, Jus Court au Poivre de Séchouan,  
Fruits Frais aux Epices Douces, Sorbet Verveine-Thym Citron 30.00 €  
*Pan-fried foie gras, Séchouan Pepper Juice, Fresh Fruits with Sweet Spices,  
Lemon Verbena-Thyme Sorbet*

Carpaccio de Saint-Jacques et Mangue 30.00 €  
Gambas Croustillantes aux Amandes  
*Carpaccio of Saint-Jacques and Mango ,Crispy Prawns with Almonds*

Pressé de Légumes d'Eté Crumble de Parmesan 20.00 €  
Verrine de Gaspacho, Salade de Jeunes Pousses.  
*Terrine of Summer Vegetables Parmesan Cheese Crumble, Verrine de Gaspacho,*

Entremet de Tartare de Thon et Mousse d'Avocats 23.00 €  
Sorbet Pamplemousse – Vanille  
*Tuna Tartare and Avocado Mousse, Grapefruit and vanilla sorbet*

Glacé de Melon Jambon, Pignon de Pin, Emulsion Parmesan 20.00 €  
*Melon Ham, Pine nut, Parmesan emulsion*

## Les Poissons

Rôti de Merlan au Basilic, Caviar d 'Aubergines, Emulsion Fumée 32.00 €  
*Roasted Whiting with Basil, Eggplant Caviar*

Steak de Thon Pané aux Agrumes,  
Asperges Sautées à l'Estragon et sa Vinaigrette Acidulée 30.00 €  
*Breaded Tuna with Citrus, Sauteed Asparagus with Tarragon and its Tangy Vinaigrette*

Filets de Sole en Crémolata d'Orange-Citron 38.00 €  
Risotto d'Encornets, carottes glacées dans leur jus  
*Sole Fillets with Orange and Lemon Cremolata, Squids risotto and carrots*

## Végétariens

Assiette de légumes du jour 24.00 €  
*Plate of vegetables*

## Les Viandes

*(Origine Allemagne – France – Italie)*

- Pavé de Bœuf Poêlé, Rosace aux Tomates Anciennes et Buffalo,  
Vinaigrette de Truffe Blanche, Truffe 36.00 €  
*Pan-Sautéed Beef, Asparagus, Tomatoes and Buffalo, White Truffle Vinaigrette*
- Suprême de Volaille Citron et Combava  
Taboulé Fraicheur Brochette de Tomates Marinées 28.00 €  
*poultry fillet, lemon and combava, Taboulé, Marinated Tomatoes*
- Carré et Selle d'Agneau en Croûte d'Herbes, 36.00 €  
Persillade de Ris d'Agneau à la Sarriette et artichaut poivrade  
*Rack and Saddle of Lamb with Herbs, Sweetbread flavoured with parsley and garlic, summer savory and Artichoke*
- Croustillant d'Agneau aux Cébettes  
Aubergines Grillées et Escabèche de Poivrons 32.00 €  
*Lamb with leeks, Grilled Eggplants and Pepper Marinade*

## Les Fromages

- Fromages Affinés par la Fromagerie « Millésime et Affinage »  
à Eybens 12.00 €  
*Selected Cheeses from the "Millésime et Affinage" cheeseshop*
- Fromage Blanc à la Crème. 5.50 €  
*Cottage Cheese with Cream.*

## Les Desserts

Nos desserts étant préparés pendant votre dîner, la commande sera prise en début de repas.  
*As the desserts are prepared during your dinner, the order is taken before the meal.*

- Millefeuille de Fraises et Yuzu, Sorbet Fraise/Fromage Blanc 13.00 €  
*Millefeuille of Strawberries and Yuzu, Strawberry- and White Cheese Sorbet*
- Pavlova (Meringue et chantilly) aux Fruits de Saison 13.00 €  
*seasonal fruit pavlova*
- Croustillant Chocolat praliné,  
Sorbet et Crème Brulée autour de la Menthe 13.00 €  
*Chocolate Praline cake, Mint sorbet and crème brûlée*
- 70 %Chocolat – 30 %Basilic 14.00 €  
*chocolate dessert and basil sorbet*