

Menu du Midi

2 plats : **33.00 €** - 3 plats : **39.00 €**

Terrine et Pain de Campagne 5-1-3-4-11

Légumes Craquants, Pickles, Vinaigrette Corsé

Terrine and Country Bread with Crispy Vegetables, Pickles, Strong Vinaigrette

OU

Mousseline Fine de Saint jacques 1-4-5-7-8-11-14

Velouté et Sauté Héliantis à la Noisette

Fine Mousseline of Scallops, Velouté and Sauté Heliantis with Hazelnut

OU

Foie Gras aux Châtaignes (supp 8€) 1-3-5-7-14

Cappuccino de Champignon

Foie Gras with Chestnuts, Cappuccino of Porcini mushrooms

Pavé de Saumon 1-3-5-7-14

Purée et Potimarron Rôti, Chou Romanesco, Sauce Safranée

Salmon Steak, Mashed and Roasted Pumpkin, Romanesco Cabbage, Saffron Sauce

OU

Suprême de Volaille 1-4-7-14

Salsifis, Epinard, Sauce aux Morilles

Chicken Supreme, Salsify, Spinach, Morel Sauce

OU

Filet de Bœuf Snacké 1-4-14

Samossa Pleurotes et Shitaké d'Eybens, Brocoletta, Sauce Porto-Ail Fumé

Fried Beef Fillet, pleurotte mushrooms and shiitake from Eybens Smoked Porto-Ail Sauce

Pavlova Revisitée, Poire Pochée, Crème Vanille 1-3-4-7

Sorbet Poire

Revised Pavlova, Poached Pear, Vanilla Cream, Pear Sorbet

OU

Buche Chocolat (supp 4€) 1-3-4-7-14

Clémentines Poêlées au Miel, Sorbet Clémentines

Chocolate Buche, Pan-fried Clementines with Honey, Clementine Sorbet

OU

Macaron Vanille Chocolat Blanc 1-3-4-5-7

Praliné Noix de Pécan, Sorbet Betterave, Sirop d'Erable

White Chocolate Vanilla Macaroon, Pecan Praline, Beetroot Sorbet, Maple Syrup

Menu Résident

Réservé à la clientèle de l'hôtel

2 plats : **33.00 €** - 3 plats : **39.00 €**

Terrine et Pain de Campagne 5-1-3-4-11

Légumes Craquants, Pickles, Vinaigrette Corsé

Terrine and Country Bread with Crispy Vegetables, Pickles, Strong Vinaigrette

Pavé de Saumon 1-3-5-7-14

Purée et Potimarron Rôti, Chou Romanesco, Sauce Safranée

Salmon Steak, Mashed and Roasted Pumpkin, Romanesco Cabbage, Saffron Sauce

Macaron Vanille Chocolat Blanc 1-3-4-5-7

Praliné Noix de Pécan, Sorbet Betterave, Sirop d'Erable

White Chocolate Vanilla Macaroon, Pecan Praline, Beetroot Sorbet, Maple Syrup

Menu Dégustation

90.00 €

Mise en bouche

Une entrée au choix dans la carte

A starter of your choice A la carte

Lotte à l'Arête « Cote bretonne » Basse T° 1-3-5-7-8-14

Déclinaison de Choux, Coques, Sauce Coco-Curry

Lotte "Breton coast" Low T° Variation of Cabbage, Cockles, Coconut-Curry Sauce

Filet de Bœuf Snacké 1-4-14

Samossa Pleurotes et Shitaké d'Eybens, Brocoletta, Sauce Porto-Ail Fumé

Fried Beef Fillet, pleurotte mushrooms and shiitake from Eybens Smoked Porto-Ail Sauce

Fromage au choix dans la carte

Cheese

Un dessert au choix dans la carte

A dessert of your choice A la carte

Boeuf et Veau Français

Menu Tradition

59.50 €

Mise en bouche

Saint-Jacques en Coques « Côte Normande » 1-3-5-7-8-14

Endives, Jus de Clémentines, Tuile Noix

Scallops in shells "Normandy Cost", Chicory, clementine juice, walnut tuile

OU

Mousseline de Volaille aux Eclats de Châtaignes 1-3-7-4

Crème de Cèpes, Pépites de Foie Gras Poêlé

Poultry Mousseline with Chestnut Pieces, Cream of Porcini Mushrooms, Pan-Fried Foie Gras

OU

Foie Gras aux Châtaignes (supp 4€) 1-3-5-7-14

Cappuccino de Champignon

Foie Gras with Chestnuts, Cappuccino of Porcini mushrooms

Lotte à l'Arête « Côte bretonne » Basse T° 1-3-5-7-8-14

Déclinaison de Choux, Coques, Sauce Coco-Curry

Lotte "Brittany coast" Low T° Variation of Cabbage, Cockles, Coconut-Curry Sauce

OU

Filet de Bœuf Snacké 1-4-14

Samossa Pleurotes et Shitaké d'Eybens, Brocoletta, Sauce Porto-Ail Fumé

Fried Beef Fillet, pleurotte mushrooms and shiitake from Eybens Smoked Porto-Ail Sauce

Pavlova Revisitée, Poire Pochée, Crème Vanille 1-3-4-7

Sorbet Poire

Revised Pavlova, Poached Pear, Vanilla Cream, Pear Sorbet

OU

Macaron Vanille Chocolat Blanc 1-3-4-5-7

Praliné Noix de Pécan, Sorbet Betterave, Sirop d'Erable

White Chocolate Vanilla Macaroon, Pecan Praline, Beetroot Sorbet, Maple Syrup

OU

Buche Chocolat 1-3-4-7-14

Clémentines Poêlées au Miel, Sorbet Clémentines

Chocolate Buche, Pan-fried Clementines with Honey, Clementine Sorbet

Les Entrées

- Foie Gras aux Châtaignes**, Cappuccino de Champignon 1-3-5-7-14 36.00€
Foie Gras with Chestnuts, Cappuccino of Porcini mushrooms
- Saint-Jacques en Coques « Côte Normande »** 1-3-5-7-8-14 35.00 €
Endives, Jus de Clémentines, Tuile Noix
Scallops in shells "Normandy Coast", Chicory, clementine juice, walnut tuile
- Mousseline de Volaille aux Eclats de Châtaignes** 1-3-7-4 30.00 €
Crème de Cèpes, Pépites de Foie Gras Poêlé
Poultry Mousseline with Chestnut Pieces, Cream of Porcini Mushrooms, Pan-Fried Foie Gras
- Terrine et Pain de Campagne** 5-1-3-4-11 23.00 €
Légumes Craquants, Pickles, Vinaigrette Corsé
Terrine and Country Bread with Crispy Vegetables, Pickles, Strong Vinaigrette

Les Plats

- Pavé de Saumon** 1-3-5-7-14 34.00 €
Purée et Potimarron Rôti, Chou Romanesco, Sauce Safranée
Salmon Steak, Mashed and Roasted Pumpkin, Romanesco Cabbage, Saffron Sauce
- Filet de Bœuf Snacké** 1-4-14 41.00 €
Samossa Pleurotes et Shitaké d'Eybens, Brocoletta, Sauce Porto-Ail Fumé
Fried Beef Fillet, pleurotte mushrooms and shiitake from Eybens Smoked Porto-Ail Sauce
- Lotte à L'arête « Côte bretonne » Basse T°** 1-3-5-7-8-14 38.00 €
Déclinaison de Choux, Coques, Sauce Coco-Curry
Lotte "Breton coast" Low T° Variation of Cabbage, Cockles, Coconut-Curry Sauce

Végétariens

Assiette de légumes du jour
Plate of vegetables

25.00 €

Les Fromages

Assiette de Fromages Affinés par la Fromagerie
« Millésime et Affinage » à Eybens

Plate of a selection of Cheeses from the "Millésime et Affinage" cheeseshop

13.00 €

Fromage Blanc à la Crème
Cottage Cheese with Cream

6.00 €

Les Desserts

Pavlova Revisitée, Poire Pochée, Crème Vanille 1-3-4-7

Sorbet Poire

Revised Pavlova, Poached Pear, Vanilla Cream, Pear Sorbet

13.00 €

Macaron Vanille Chocolat Blanc 1-3-4-5-7

Praliné Noix de Pécan, Sorbet Betterave, Sirop d'Erable

White Chocolate Vanilla Macaroon, Pecan Praline, Beetroot Sorbet, Maple Syrup

13.00 €

Buche Chocolat 1-3-4-7-14

Clémentines Poêlées au Miel, Sorbet Clémentines

Chocolate Buche, Pan-fried Clementines with Honey, Clementine Sorbet

13.00 €

LISTE DES ALLERGENES

1. Céréales contenant du gluten : blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut...
2. Arachides
3. Fruits à coque : noix, amandes, noisettes, noix de cajou, noix de pécan, pistaches, etc.
4. Œufs
5. Poissons
6. Soja
7. Lait – Crème
8. Crustacés
9. Mollusques
10. Céleri
11. Moutarde
12. Graines de sésame
13. Lupin
14. Dioxyde de soufre (SO₂) et sulfites à des concentrations supérieures à 10 mg/kg ou à 10 mg/litre