

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

Velouté de Potimarron Rôtis 2-12-4-1

Œuf Parfait, Ricotta, Huile de Sésame Torréfiée

Roasted Pumpkin Velouté with Perfect Egg, Ricotta, Roasted Sesame Oil

OU

Foie Gras Fumé (suppl 7.00 €) 3-12-14-1-4-7

Emietté de Nougatine Sésame

Smoked Foie Gras with sesame seeds biscuits, Jurançon granita.

Cabillaud en Croûte de Noisette 4-3-1-5-7-10-14

Purée de Céleris Vanillé, Figs Rôties au Vin Chaud

Cod in a Hazelnut Crust, Vanilla Celery Puree, Roasted Figs in Mulled Wine

OU

Pluma de Cochon "Rhône Alpes" 1-11

Petit Epeautre au Chorizo, Fenouil, Epinard, Jus Corsé au Lard

"Rhône Alpes" Pig Pluma, Spelt with Chorizo, Fennel, Spinach, strong Bacon Juice

OU

Filet de Bœuf Snacké (Suppl 9.00 €) 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

Poire Pochée aux Epices 1-3-4-7

Sorbet Poire Gingembre

Poached Pear with Spices Pear Ginger Sorbet

OU

Croustillant Riz au Lait Vanille Cannelle 1-3-4-7

Sorbet Orange-Courge, Crème de Châtaigne Maison ,

Crispy Rice Pudding with Vanilla Cinnamon, Orange-Squash Sorbet, Homemade Chestnut Cream

OU

Variation Autour du Chocolat et Noisette (Suppl 4.00 €) 1-3-4-7

Chocolate and Hazelnut (chocolate sorbet, nougatine, hazelnuts)

Menu Résident

Réservé à la clientèle de l'hôtel

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

Velouté de Potimarron Rôtis 2-12-4-1

Œuf Parfait, Ricotta, Huile de Sésame Torréfiée

Roasted Pumpkin Velouté with Perfect Egg, Ricotta, Roasted Sesame Oil

Pluma de Cochon "Rhône Alpes" 1-11

Petit Epeautre au Chorizo, Fenouil, Epinard, Jus Corsé au Lard

"Rhône Alpes" Pig Pluma, Spelt with Chorizo, Fennel, Spinach, strong Bacon Juice

Poire Pochée aux Epices 1-3-4-7

Sorbet Poire Gingembre

Poached Pear with Spices Pear Ginger Sorbet

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 Fumé (Supp 4.00€) 3-12-14-1-4-7

Emietté de Nougatine Sésame

Smoked Foie Gras with sesame seeds biscuits, Jurançon granita

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

Poire Pochée aux Epices 1-3-4-7

Sorbet Poire Gingembre

Poached Pear with Spices Pear Ginger Sorbet

OU

Croustillant Riz au Lait Vanille Cannelle 1-3-4-7

Sorbet Orange-Courge, Crème de Châtaigne Maison ,

Crispy Rice Pudding with Vanilla Cinnamon, Orange-Squash Sorbet, Homemade Chestnut Cream

OU

Variation Autour du Chocolat et Noisette 1-3-4-7

Chocolate and Hazelnut (chocolate sorbet, nougatine, hazelnuts)

Les Entrées

- Foie Gras Fumé, Emietté de Nougatine Sésame** ³⁻¹²⁻¹⁴⁻¹⁻⁴⁻⁷
Granité Jurançon 36.00 €
Smoked Foie Gras with sesame seeds biscuits, Jurançon granita.
- 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
- Velouté de Potimarron Rôtis** ²⁻¹²⁻⁴⁻¹ 23.00 €
Œuf Parfait, Ricotta, Huile de Sésame Torréfiée
Roasted Pumpkin Velouté with Perfect Egg, Ricotta, Roasted Sesame Oil

Les Plats

- Pluma de Cochon « Rhône Alpes »** ¹⁻⁴⁻⁷ 34.00 €
Petit Epeautre au Chorizo, Fenouil, Epinard, Jus Corsé au Lard
"Rhône Alpes" Pig Pluma, Spelt with Chorizo, Fennel, Spinach, strong Bacon Juice
- 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

Poire Pochée aux Epices 1-3-4-7

Sorbet Poire Gingembre

Poached Pear with Spices Pear Ginger Sorbet

13.00 €

Croustillant Riz au Lait Vanille Cannelle 1-3-4-7

Sorbet Orange-Courge, Crème de Châtaigne Maison ,

Crispy Rice Pudding with Vanilla Cinnamon,

Orange-Squash Sorbet, Homemade Chestnut Cream

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