

Menu du Midi

2 plats : **30.00 €** - 3 plats: **35.00 €**

Mousseline Fine de Saint Jacques

Sauce Crustacés

Scallop mousse, Crustacean Sauce

OU

Roulade de Gibier aux Fruits Secs

Emulsion de Maïs et Sauté d'Airelles

Saddle of Rabbit Stuffed, Green herbs, Carrot-Cumin Sauce

OU

Foie Gras Fumé (suppl 7 €)

Emietté de Nougatine au Sésame, Granité Jurançon

Smoked Foie Gras with sesame seeds biscuits, Jurançon granita.

Râble de Lapin Farci en Mousseline d'Habit Vert,

Sauce Carotte-Cumin

Saddle of Rabbit Stuffed, Green Herbs, Carrot-Cumin Sauce

OU

Pavé de Saumon

Purée de Potimarron, et Beurre Blanc à la Châtaigne.

Salmon steak, Pumpkin puree, and Chestnut sauce

OU

Filet de Bœuf (suppl 9 €)

Cannellonis Truffé au Foie Gras et Butternut

Jus Court à la Truffe

Fillet of beef, Foie Gras and Butternut Stuffed Cannelloni, Truffle Juice

Buche Glacée

Caramel Beurre Salé - Mangue

Ice Cream Log, Salted Butter Caramel - Mango

OU

Gaufre de Pain d'Epices

Glace Marron

Gingerbread Waffl, Chestnut ice cream

OU

Gratin de Chocolat, (suppl 4 €)

Glace Banane Flambée, Crème de Mascarpone, Tuile Cacahuète

Chocolate "au Gratin", Flambéed Banana Ice Cream, Mascarpone Cream, Peanut biscuits

Menu Résident

2 plats : **30.00 €** - 3 plats: **35.00 €**

Roulade de Gibier aux Fruits Secs

Emulsion de Maïs et Sauté d'Airelles

game terrine with dried fruits, Corn Emulsion and Sautéed Cranberries

Râble de Lapin Farci en Mousseline d'Habit Vert,

Sauce Carotte-Cumin

Saddle of Rabbit Stuffed with Green Vegetable, Carrot-Cumin Sauce

OU

Pavé de Saumon

Purée de Potimarron, et Beurre Blanc à la Châtaigne.

Salmon steak, Pumpkin puree, and Chestnut sauce

Buche Glacée

Caramel Beurre Salé - Mangue

Ice Cream Log, Salted Butter Caramel - Mango

Menu Tradition

54.00 €

Mousseline Fine de Saint Jacques

Sauce Crustacés

Scallop mousse, Crustacean Sauce

OU

Truite aux Deux Façons (fumée et rillettes)

Carpaccio de Pommes-Betterave

Smoked trout and rillettes, Apple-Beet Carpaccio

OU

Foie Gras Fumé (suppl 7 €)

Emietté de Nougatine au Sésame, Granité Jurançon

Smoked Foie Gras with sesame seeds biscuits, Jurançon granita.

Sauté de Cerf aux Airelles,

Trilogie de Purée, Sauce Poivrade

Deer with Cranberries, Trilogy of Purees, Pepper Sauce

OU

Dos de Cabillaud

Crème de Topinambour et Panais.

Cod fillet, Jerusalem artichoke and Parsnip cream.

OU

Filet de Bœuf,

Cannellonis Truffé au Foie Gras et Butternut

Jus Court à la Truffe

Fillet of beef, Foie Gras and Butternut Stuffed Cannelloni

Truffle Juice

Buche Glacée

Caramel Beurre Salé - Mangue

Ice Cream Log, Salted Butter Caramel - Mango

OU

Gaufre de Pain d'Epices

Glace Marron

Gingerbread Waffl, Chestnut ice cream

OU

Gratin de Chocolat,

Glace Banane Flambée, Crème de Mascarpone, Tuile Cacahuète

Chocolate "au Gratin", Flambéed Banana Ice Cream, Mascarpone Cream, Peanut biscuits

Menu Découverte

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

67.00 € poisson ou viande

80.00 € poisson et viande

Tartare de Couteau de Plongé et Homard,
Mangue, Combava

Razor clam and Lobster Tartare, Mango, combava

et

Nuage de Lait aux Morilles,
Raviole de Foie Gras Poêlée
light Morel soup, Fried Foie Gras Ravioli

Filet de Veau Basse Température,
Cacao, Poire, Trilogie de Panais
*Low Temperature Veal Fillet,
Cocoa, Pear, Parsnip Trilogy*

OU

Filet de Saint-Pierre et Langoustines Ebouffées
Safran des Jardins de Louise, Euvé de Jeunes Racines aux Epices Douces
*Fillet of Saint-Pierre and Langoustines
Saffron from Jardins de Louise, Steamed Young Roots with Sweet Spices*

Quenelles de Chocolat

Sauté de Griottes et Gelée, Granola Amande, Pistaches Grillées
Chocolate dumplings, Sautéed Morellos Cherries and Jelly, Almond Granola, Grilled Pistachios

Les Entrées

Foie Gras Fumé, Emietté de Nougatine Sésame Granité Jurançon <i>Smoked Foie Gras with sesame seeds biscuits, Jurançon granita.</i>	28.00 €
Mousseline Fine de Saint Jacques, Sauce Crustacés <i>Scallop mousse, Crustacean Sauce</i>	23.00 €
Truite aux Deux Façons (fumée et rillettes) Carpaccio de Pommes-Betterave <i>Smoked trout and rillettes, Apple-Beet Carpaccio</i>	23.00 €
Roulade de Gibier aux Fruits Secs Emulsion de Maïs et Sauté d'Airelles <i>game terrine with dried fruits, Corn Emulsion and Sautéed Cranberries</i>	20.00 €

Les Poissons

Pavé de Saumon Purée de Potimarron, et Beurre Blanc à la Châtaigne. <i>Salmon steak, Pumpkin puree, and Chestnut sauce</i>	36.00 €
Dos de Cabillaud, Crème de Topinambour et Panais, <i>Cod fillet, Jerusalem artichoke and Parsnip cream.</i>	32.00 €

Végétariens

Assiette de légumes du jour <i>Plate of vegetables</i>	24.00 €
---	---------

Les Viandes

(Origine Allemagne – France – Italie)

Filet de Bœuf, Cannellonis Truffé au Foie Gras et Butternut
Jus court à la Truffe 39.00 €

Fillet of beef, Foie Gras and Butternut Stuffed Cannelloni, Truffle Juice

Sauté de Cerf aux Airelles,
Trilogie de Purée, Sauce Poivrade 33.00 €

Pork filet mignon, Wok Vegetables, Soy Sauce – Ginger

Râble de Lapin Farci en Mousseline d'Habit Vert,
Sauce Carotte-Cumin 30.00 €

Saddle of Rabbit Stuffed, Green Herbs, Carrot-Cumin Sauce

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.

Buche Glacée, Caramel Beurre Salé - Mangue 13.00 €

Ice Cream Log, Salted Butter Caramel - Mango

Gaufre de Pain d'Epices, Glace Marron 13.00 €

Meringue, Clementine in Marmalade, Cream of Chestnut

Gratin de Chocolat, Glace Banane Flambée,
Crème de Mascarpone, Tuile Cacahuète 13.00 €

Chocolate "au Gratin", Flambéed Banana Ice Cream, Mascarpone Cream, Peanut biscuits