

# Menu du Midi

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

## **Ravioles de Ricotta aux Noisettes**

Bouillon de Butternut, Viande des Alpes

*Ricotta Ravioli with Hazelnuts, Butternut broth, Alpes meat*

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 Purées, Sauce Poivrade

*Duck Fillet, 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 (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*

## **Poire Confite au Vin Rouge**

Tuile Cacao

*Pear Candied in Red Wine, Cocoa biscuits*

OU

## **Demi-Sphère de Meringue**

Clémentine en Marmelade, Crème de Marron

*Meringue, Clementine in Marmalade, Cream of Chestnut*

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 : **28.00 €** - 3 plats: **33.00 €**

## **Truite aux Deux Façons (fumée et rillettes)**

Carpaccio de Pommes-Betterave

*Smoked trout and rillettes, Apple-Beet Carpaccio*

## **Sauté de Cerf aux Airelles,**

Trilogie de Purées, Sauce Poivrade

*red wine marinated deer, Trilogy of Purees, Pepper Sauce*

OU

## **Dos de Cabillaud**

Crème de Topinambour et Panais.

*Cod fillet, Jerusalem artichoke and Parsnip cream.*

## **Poire Confite au Vin Rouge**

Tuile Cacao

*Pear Candied in Red Wine, Cocoa biscuits*

# Menu Tradition

52.00 €

## **Nems d'Aubergines Croustillantes**

Farcies au Fromage de Chèvre Herbacé, Duo de Poireaux  
*Crispy Eggplant Stuffed with Goat Cheese*

OU

## **Ravioles de Ricotta aux Noisettes**

Bouillon de Butternut, Viande des Alpes  
*Ricotta Ravioli with Hazelnuts, Butternut broth, Alpes meat*

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 Farci, Sauce Mousseline aux Noix,**

Aumonière de Pleurotes et Shiitake d'Eybens  
*Stuffed Chicken fillet, Walnut Sauce, Pleurote and Shiitake mushrooms*

OU

## **Filets de Truite Meunière aux Amandes**

Sauté de Pleurotes et Radis Rose, Beurre Mousseux.  
*Trout Fillets "Meunière" with Almonds, Sautéed Pleurote Mushrooms and Pink Radish*

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*

## **Poire Confite au Vin Rouge**

Tuile Cacao

*Pear Candied in Red Wine, Cocoa biscuits*

OU

## **Demi-Sphère de Meringue**

Clémentine en Marmelade, Crème de Marron  
*Meringue, Clementine in Marmalade, Cream of Chestnut*

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

**65.00 € poisson ou viande**

**78.00 € 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 28.00 €  
*Smoked Foie Gras with sesame seeds biscuits, Jurançon granita.*

Nems d'Aubergines Croustillantes  
Farcies au Fromage de Chèvre Herbacé. 20.00 €  
*Crispy Eggplant Stuffed with Goat Cheese*

Truite aux Deux Façons (fumée et rillettes)  
Carpaccio de Pommes-Betterave 23.00 €  
*Smoked trout and rillettes, Apple-Beet Carpaccio*

Ravioles de ricotta aux noisettes,  
Bouillon de Butternut, Viande des Alpes 20.00 €  
*Ricotta Ravioli with Hazelnuts, Butternut broth, Alpes meat*

## Les Poissons

Filets de Truite Meunière aux Amandes  
Sauté de Pleurotes et Radis Rose, Beurre Mousseux 36.00 €  
*Trout Fillets "Meunière" with Almonds, Sautéed Pleurote Mushrooms and Pink Radish*

Dos de Cabillaud Crème de Topinambour et Panais, 32.00 €  
*Cod fillet, Jerusalem artichoke and Parsnip cream.*

## Végétariens

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

# Les Viandes

*(Origine Allemagne – France – Italie)*

Filet de Bœuf, Cannellonis Truffé au Foie Gras et Butternut Jus court à la Truffe <i>Fillet of beef, Foie Gras and Butternut Stuffed Cannelloni, Truffle Juice</i>	39.00 €
Sauté de Cerf aux Airelles, Trilogie de Purée, Sauce Poivrade <i>red wine marinated deer, Trilogy of Purees, Pepper Sauce</i>	33.00 €
Suprême de Volaille Farci, Sauce Mousseline aux Noix, Aumonière de Pleurotes et Shiitake d'Eybens <i>Stuffed Chicken fillet, Walnut Sauce, Pleurote and Shiitake mushrooms</i>	30.00 €

# Les Fromages

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

# 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.*

Poire confite au Vin Rouge Tuile Cacao <i>Pear Candied in Red Wine, Cocoa biscuits</i>	13.00 €
Demi-Sphere de Meringue, Clémentine en Marmelade, Crème marron <i>Meringue, Clementine in Marmalade, Cream of Chestnut</i>	13.00 €
Gratin de Chocolat, Glace Banane Flambée, Crème de Mascarpone, Tuile Cacahuète <i>Chocolate "au Gratin", Flambéed Banana Ice Cream, Mascarpone Cream, Peanut biscuits</i>	13.00 €