

Menu du Midi

2 plats : **32.20 €** - 3 plats : **37.90 €**

Saumon Gravalax 1-2-5-6

Trilogie de Betterave Basse T° et Grenade, Crème Miso

Salmon Gravlax, Trilogy of Low Temperature Beetroot and Pomegranate, Miso Cream

OU

Velouté d'Héliantis, 1-3-4-7

Ravioles Croustillantes de Foie Gras et Amandes

Héliantis velvety, Crispy Foie Gras and Almond Ravioli

OU

Foie Gras Fumé (suppl 7 €) 3

Emietté de Nougatine Sésame

Smoked Foie Gras with sesame seeds biscuits, Jurançon granita.

Dos de Cabillaud 1-5-7

Panais Confit au Four, Beurre Blanc, Clémentines

Cod Back, Baked Parsnips, White Butter, Clementines

OU

Sphère de Cuisse de Canard Confit 1-3-4-7

Foie Gras et Choux, Crème d'Ail

Confit Duck Leg, Foie Gras and Cabbage, Garlic Cream

OU

Pavé de Bœuf (Suppl 9.00 €) 3

Artichauts et Foie Gras Poêlé, Emulsion Béarnaise

Beef fillet, Artichokes and Pan-Fried Foie Gras, Béarnaise Emulsion

Choux Chocolat Blanc 4

Coco-Chou-fleur

choux pastry, white chocolate, cauliflower, coconut

OU

Cheesecake Rhubarbe Yuzu 1-3-7

Rhubarb and Yuzu Cheesecake

OU

Mousseux Craquant Choco-Pistache 1-2-3-7 (Suppl 4.00 €)

Crunchy Choco-Pistachio mousse

Menu Résident

Réservé à la clientèle de l'hôtel

2 plats : **32.20 €** - 3 plats : **37.90 €**

Saumon Gravalax ¹⁻²⁻⁵⁻⁶

Trilogie de Betterave Basse T° et Grenade, Crème Miso

Salmon Gravlax, Trilogy of Low Temperature Beetroot and Pomegranate, Miso Cream

Sphère de Cuisse de Canard Confit ¹⁻³⁻⁴⁻⁷

Foie Gras et Choux, Crème d'Ail

Confit Duck Leg, Foie Gras and Cabbage, Garlic Cream

Cheesecake Rhubarbe Yuzu ¹⁻³⁻⁷

Rhubarb and Yuzu Cheesecake

Menu Dégustation

88.00 €

Mise en bouche

Une entrée au choix dans la carte

A starter of your choice A la carte

Duo de Bar de Ligne ¹⁻⁴⁻⁵⁻⁷

Huitre en Granité Concombre Kiwi

Sea bass, Oyster in Kiwi Cucumber Granita

Pavé de Bœuf ¹⁻⁴⁻⁷

Artichauts et Foie Gras Poêlé, Emulsion Béarnaise

Beef fillet, Artichokes and Pan-Fried Foie Gras, Béarnaise Emulsion

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

58.50 €

Mise en bouche

Superposition Homard – Crabe - Avocat 1-4-8-10

Lobster – Crab – Avocado

OU

Ravioles de Ris de Veau et Morilles 1-7

Asperges en Basse Température, Huile d'Ail des Ours

Sweetbread and Morel Ravioli

Low Temperature Asparagus, Wild Garlic Oil

OU

Foie Gras Fumé (suppl 7 €) 3 12 14

Emietté de Nougatine Sésame

Smoked Foie Gras with sesame seeds biscuits, Jurançon granita.

Duo de Bar de Ligne 1-4-5-7

Huitre en Granité Concombre Kiwi

Sea bass, Oyster in Kiwi Cucumber Granita

OU

Pavé de Bœuf 1-4-7

Artichauts et Foie Gras Poêlé, Emulsion Béarnaise

Beef fillet, Artichokes and Pan-Fried Foie Gras, Béarnaise Emulsion

Choux Chocolat Blanc 4

Coco-Chou-fleur

choux pastry, white chocolate, cauliflower, coconut

OU

Cheesecake Rhubarbe Yuzu 1-3-7

Rhubarb and Yuzu Cheesecake

OU

Mousseux Craquant Choco-Pistache 1-2-3-7

Crunchy Choco-Pistachio mousse

Bœuf et Agneau Français

Les Entrées

Foie Gras Fumé , Emietté de Nougatine Sésame ^{3 12 14} Granité Jurançon <i>Smoked Foie Gras with sesame seeds biscuits, Jurançon granita.</i>	33.00 €
Superposition Homard – Crabe - Avocat ¹⁻⁴⁻⁸⁻¹⁰ <i>Lobster – Crab – Avocado</i>	26.00 €
Ravioles de Ris de Veau et Morilles ¹⁻⁷ Asperges en Basse Température, Huile d'Ail des Ours <i>Sweetbread and Morel Ravioli, Low Temperature Asparagus, Wild Garlic Oil</i>	29.00 €
Saumon Gravalax ¹⁻²⁻⁵⁻⁶ Trilogie de Betterave Basse T° et Grenade, Crème Miso <i>Salmon Gravlax, Trilogy of Low Temperature Beetroot and Pomegranate, Miso Cream</i>	23.00 €

Les Plats

Sphère de Cuisse de Canard Confite ¹⁻³⁻⁴⁻⁷ Foie Gras et Choux, Crème d'Ail <i>Confit Duck Leg, Foie Gras and Cabbage, Garlic Cream</i>	36.00 €
Pavé de Bœuf ¹⁻⁴⁻⁷ Artichauts et Foie Gras Poêlé, Emulsion Béarnaise <i>Beef fillet, Artichokes and Pan-Fried Foie Gras, Béarnaise Emulsion</i>	41.00 €
Duo de Bar de Ligne ¹⁻⁴⁻⁵⁻⁷ Huitre en Granité Concombre Kiwi <i>Sea bass, Oyster in Kiwi Cucumber Granita</i>	34.00 €

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

Mousseux Craquant Choco-Pistache ¹⁻²⁻³⁻⁷

Crunchy Choco-Pistachio mousse

13.00 €

Choux Chocolat Blanc, Coco-Chou-fleur ⁴

choux pastry, white chocolate, cauliflower, coconut

13.00 €

Cheesecake Rhubarbe Yuzu ¹⁻³⁻⁷

Rhubarb and Yuzu Cheesecake

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