

Menu du Midi

2 plats : **31.00 €** - 3 plats: **36.50 €**

Gaspacho de Tomates Anciennes,

Emulsion de Parmesan, Sorbet Tomato

Tomato Gazpacho, Parmesan emulsion, tomato sorbet

OU

Foie Gras Fumé (suppl 7 €)

Emietté de Nougatine Sésame ^{3 12 14}

Smoked Foie Gras with sesame seeds biscuits, Jurançon granita.

Filet de St Pierre au Beurre Mousseux

Endive Confite à l'Orange, Févete, Emulsion Maltaise

Filet of John Dory with Foamy Butter, Candied Endive with Orange, Fava Bean, Maltese Emulsion

OU

Poitrine de Veau de chez Mr Rebiere, Basse T°

Pommes de Terre Croustillantes, Jus Court Fumé à la Saucisse de Morteau

Veal Breast from Mr Rebiere, Low T° Crispy Potatoes, light smoked jus with Morteau sausage

Virgin Mojito Façon Château ^{1 4 7 2}

Virgin mojito dessert

OU

Duo de Chocolat Valrhona Yuzu et Caraïbes

Glace Sésame Noir ^{12 7 4 1}

Valrhona Yuzu and Caribbean Chocolate Duo.

Black Sesame Ice Cream

veau Français

Menu Résident

Réservé à la clientèle de l'hôtel

2 plats : **31.00 €** - 3 plats: **36.50 €**

Gaspacho de Tomates Anciennes,
Emulsion de Parmesan, Sorbet Tomato
Tomato Gazpacho, Parmesan emulsion, tomato sorbet

Poitrine de Veau de chez Mr Rebiere, Basse T°
Pommes de Terre Croustillantes, Jus Court Fumé à la Saucisse de Morteau
Veal Breast from Mr Rebiere, Low T° Crispy Potatoes, light smoked jus with Morteau sausage

Virgin Mojito Façon Château 1 4 7 2
Virgin mojito dessert

Menu Dégustation

85.00 €

Mise en bouche

Une entrée au choix dans la carte
A starter of your choice A la carte

Filet de Bar Snacké et Ceviché, 5
Tian de Légumes Provençal,
Sauce Vierge et Condiment, Citron
*Fillet of Sea Bass and Ceviche, Tian of Provençal Vegetables,
Virgin Sauce and Condiment, Lemon*

Filet de Bœuf en Deux Façons 7 2 3
Déclinaison d'Artichauts, Jus Truffes Réglisse
Fillet of beef (tartare and Pan Sautéed), Artichokes and Licorice

Fromage au choix dans la carte
Cheese

Un dessert au choix dans la carte
A dessert of your choice A la carte

Menu Tradition

57.00 €

Mise en bouche

Tartare de Veau de Rhône Alpes

Avocat, Sorbet Coco-Coriandre-Citronnelle

Veal Tartare from Rhône Alpes, Avocado, Coconut-Coriander-Lemongrass Sorbet

OU

Ebouriffé de Langoustines,

Menthe, Pastèque Snacké, Concombre, Emulsion Crustacés

Dublin bay prawns, Mint, Snacked Watermelon, Cucumber, Shellfish Emulsion

OU

Foie Gras Fumé (suppl 7 €)

Emietté de Nougatine Sésame ^{3 12 14}

Smoked Foie Gras with sesame seeds biscuits, Jurançon granita.

Filet de Bar Snacké et Ceviché,

Tian de Légumes Provençal, Sauce Vierge et Condiment, Citron

Filet of John Dory with Foamy Butter, Candied Endive with Orange, Fava Bean, Maltese Emulsion

OU

Filet de Bœuf en Deux Façons

Déclinaison d'Artichauts, Jus Truffes Réglisse

Fillet of beef (tartare and Pan Sautéed), Artichokes and Licorice

Damier Framboise – Chocolat Blanc – Citron Vert,

Sorbet Fjord ^{7 4}

Raspberry dessert, White Chocolate, Lime, Fjord Sorbet

OU

Virgin Mojito Façon Château ^{1 4 7 2}

Virgin mojito dessert

OU

Duo de Chocolat Valrhona Yuzu et Caraïbes

Glace Sésame Noir ^{12 7 4 1}

Valrhona Yuzu and Caribbean Chocolate Duo. Black Sesame Ice Cream

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>	30.00 €
Tartare de Veau de Rhône Alpes ^{3 1 4} Avocat, Sorbet Coco-Coriandre-Citronnelle <i>Veal Tartare from Rhône Alpes, Avocado, Coconut-Coriander-Lemongrass Sorbet</i>	24.00 €
Ebouriffé de Langoustine, Menthe, Pastèque Snacké ^{8 7 10 4 1} Concombre, Emulsion Crustacés <i>Dublin bay prawns, Mint, Snacked Watermelon, Cucumber, Shellfish Emulsion</i>	24.00 €
Gaspacho de Tomates Anciennes, Emulsion de Parmesan, ^{10 7} <i>Tomato Gazpacho, Parmesan emulsion, tomato sorbet</i>	24.00 €

Les Plats

Filet de Bar Snacké et Ceviché, Tian de Légumes Provençal, ⁵ Sauce Vierge et Condiment, Citron <i>Filet of John Dory with Foamy Butter, Candied Endive with Orange, Fava Bean, Maltese Emulsion</i>	39.00 €
Filet de Bœuf en Deux Façons ^{7 2 3} Déclinaison d'Artichauts, Jus Truffes Réglisse <i>Fillet of beef (tartare and Pan Sautéed), Artichokes and Licorice</i>	39.00 €

Végétariens

Assiette de légumes du jour <i>Plate of vegetables</i>	25.00 €
---	---------

Les Fromages

Assiette de Fromages Affinés par la Fromagerie « Millésime et Affinage » à Eybens <i>Plate of a selection of Cheeses from the "Millésime et Affinage" cheeseshop</i>	13.00 €
Fromage Blanc à la Crème. <i>Cottage Cheese with Cream</i>	6.00 €

Les Desserts

Damier Framboise – Chocolat Blanc – Citron Vert, Sorbet Fjord ^{7 4 1} <i>Raspberry mousse, White Chocolate, Lime, Fjord Sorbet</i>	13.00 €
Virgin Mojito Façon Château ^{1 4 7 2} <i>Virgin mojito dessert</i>	13.00 €
Duo de Chocolat Valrhona Yuzu et Caraïbes Glace Sésame Noir ^{12 7 4 1} <i>Valrhona Yuzu and Caribbean Chocolate Duo. Black Sesame Ice Cream</i>	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
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