

# Menu du Midi

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

## **Duo de Saumon Fumé et Gravalax** 5-7-1-11

Crème Mascarpone Citronnée, Légumes Glaçons

*Duet of Smoked Salmon and Gravalax, Lemon Mascarpone Cream, Vegetables*

OU

## **Fraicheur de Pastèque dans Tout ses Etats** 7-1

Façon Salade Grecque, huile de Menthe

*Greek Salad style watermelon, mint oil*

OU

## **Foie Gras Fumé** (suppl 7.00 €) 3

Emietté de Nougatine Sésame

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

## **Filets de Rougets Grondins à l'Unilatéral** 4-9-1-5

Crème de Moules, Aioli, Légumes en Tempura

*Red Mullet Fillets grille don one side, Mussels Cream, Aioli, Tempura Vegetables*

OU

## **Suprême de Volaille Basse T° en Croûte d'Olive** 1-4-7

Carpaccio aux 2 Courgettes, Canneloni à la Cerveille des Canuts

*Greast fillet in Olive Crust, Zucchini Carpaccio, Canneloni with "Cerveille des Canuts" (white cheese)*

OU

## **Pavé de Bœuf** (Suppl 9.00 €) 7-13

Burrata à la Truffe d'Eté, Carpaccio aux Deux Tomates et Pesto

*Beef fillet, Summer Truffle Burrata, Two Tomato and Pesto Carpaccio*

## **Baba Abricot Verveine** 1-4-7

Crème Vanille Poivre

*Baba Apricot Verbena Vanilla Pepper Cream*

OU

## **Verrine Ananas Coco** 1-3-4-7

*Pineapple Coconut Verrine Exotic Ginger Sorbet*

OU

## **Finger Choco-Framboise HVE -Poivron** 1-3-4-7 (Suppl 4.00 €)

*Choco-Raspberry-Sweet Pepper Finger*

# Menu Résident

Réservé à la clientèle de l'hôtel

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

## **Fraicheur de Pastèque dans Tout ses Etats** 7-1

Façon Salade Grecque, huile de Menthe

*Greek Salad style watermelon, mint oil*

## **Filets de Rougets Grondins à l'Unilatéral** 4-9-1-5

Crème de Moules, Aioli, Légumes en Tempura

*Red Mullet Fillets grille don one side, Mussels Cream, Aioli, Tempura Vegetables*

## **Baba Abricot Verveine** 1-4-7

Crème Vanille Poivre

*Baba Apricot Verbena Vanilla Pepper Cream*

# Menu Dégustation

**90.00 €**

Mise en bouche

## **Une entrée au choix dans la carte**

*A starter of your choice A la carte*

## **Filet de Turbot Basse T° au Thym Citron** 1-4-5-7-8-9

Combawa, Salade de Petits Pois au Homard, Hollandaise Crustacés

*Filet of Turbot, Low T°, with Lemon Thyme, Combava, Pea Salad with Lobster, Shellfish hollandaise sauce*

## **Pavé de Bœuf** 7-13

Burrata à la Truffe d'Eté, Carpaccio aux Deux Tomates et Pesto

*Beef fillet, Summer Truffle Burrata, Two Tomato and Pesto Carpaccio*

## **Fromage au choix dans la carte**

*Cheese*

## **Un dessert au choix dans la carte**

*A dessert of your choice A la carte*

# Menu Tradition

59.50 €

Mise en bouche

## **Tataki de Thon** 1-2-3-4-5-6-11-12

Patate Douce aux Deux Sésame, Pickles de Légumes, Crème de Raifort  
*Tuna Tataki, Sweet Potato with Two Sesame, Vegetable Pickles, Horseradish Cream*

OU

## **Carpaccio de Bœuf au Vieux Comté** 1-2-3-4-7-11

Glace Moutarde, Sauce Condimentée  
*Beef Carpaccio with Vieux Comté, Mustard Ice Cream, Condiment Sauce*

OU

## **Foie Gras Fumé** 3 12 14 (suppl 4 €)

Emietté de Nougatine Sésame  
*Smoked Foie Gras with sesame seeds biscuits, Jurançon granita*

## **Filet de Turbot Basse T° au Thym Citron** 1-4-5-7-8-9

Combawa, Salade de Petits Pois au Homard, Hollandaise Crustacés  
*Filet of Turbot, Low T°, with Lemon Thyme, Combava, Pea Salad with Lobster, Shellfish hollandaise sauce*

OU

## **Pavé de Bœuf** 7-13

Burrata à la Truffe d'Eté, Carpaccio aux Deux Tomates et Pesto  
*Beef fillet, Summer Truffle Burrata, Two Tomato and Pesto Carpaccio*

## **Baba Abricot Verveine** 1-4-7

Crème Vanille Poivre  
*Baba Apricot Verbena Vanilla Pepper Cream*

OU

## **Verrine Ananas Coco** 1-3-4-7

Pineapple Coconut Verrine  
*Exotic Ginger Sorbet*

OU

## **Finger Choco-Framboise HVE -Poivron** 1-3-4-7

*Choco-Raspberry-Sweet Pepper Finger*

Bœuf et veau Français

## Les Entrées

- Foie Gras Fumé**, Emietté de Nougatine Sésame <sup>3 12 14</sup>  
Granité Jurançon 33.00 €  
*Smoked Foie Gras with sesame seeds biscuits, Jurançon granita.*
- Tataki de Thon**, Patate Douce aux Deux Sésame, <sup>1-2-3-4-5-6-11-12</sup>  
Pickles de Légumes, Crème de Raifort 35.00 €  
*Tuna Tataki, Sweet Potato with Two Sesame, Vegetable Pickles, Horseradish Cream*
- Carpaccio de Bœuf au Vieux Comté** <sup>1-2-3-4-7-11</sup> 30.00 €  
Glace Moutarde, Sauce Condimentée  
*Beef Carpaccio with Vieux Comté, Mustard Ice Cream, Condiment Sauce*
- Fraicheur de Pastèque dans Tout ses Etats** <sup>7-1</sup> 23.00 €  
Façon Salade Grecque, huile de Menthe  
*Greek Salad style watermelon, mint oil*

## Les Plats

- Filets de Rougets Grondins à l'Unilatéral** <sup>4-9-1-5</sup> 34.00 €  
Crème de Moules, Aïoli, Légumes en Tempura  
*Red Mullet Fillets grille don one side, Mussels Cream, Aioli, Tempura Vegetables*
- Pavé de Bœuf** <sup>7-13</sup> 41.00 €  
Burrata à la Truffe d'Eté, Carpaccio aux Deux Tomates et Pesto  
*Beef fillet, Summer Truffle Burrata, Two Tomato and Pesto Carpaccio*
- Filet de Turbot Basse T° au Thym Citron** <sup>1-4-5-7-8-9</sup> 38.00 €  
Combawa, Salade de Petits Pois au Homard, Hollandaise Crustacés  
*Filet of Turbot, Low T°, with Lemon Thyme, Combava, Pea Salad with Lobster, Shellfish hollandaise 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

**Baba Abricot Verveine** Crème Vanille Poivre 1-4-7

*Baba Apricot Verbena Vanilla Pepper Cream*

13.00 €

**Verrine Ananas Coco** 1-3-4-7

*Pineapple Coconut Verrine Exotic Ginger Sorbet*

13.00 €

**Finger Choco-Framboise HVE-Poivron** 1-3-4-7

*Choco-Raspberry-Sweet Pepper Finger*

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 (SO<sub>2</sub>) et sulfites à des concentrations supérieures à 10 mg/kg ou à 10 mg/litre