

Menu du Midi

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

Velouté de Châtaigne ^{1 2 3 4 7}

Oeuf Parfait Bio, Ecume de Parmesan et Mouillette
Cream of chestnuts, organic perfect egg, parmesan

OU

Gambas Croustillantes, ^{1 3 4 7 10}

Céleri comme une Rémoulade, Pomme Verte, Réglisse
Crispy Prawns, celeriac in remoulade sauce, green apple, licorice

OU

Foie Gras Fumé (suppl 7 €) ^{3 12 14}

Emietté de Nougatine Sésame

Smoked Foie Gras with sesame seeds biscuits, Jurançon granita.

Rôti de Sandre ¹⁻⁵⁻¹⁴

Jambon, Aneth, Ecrasé de Pomme de Terre aux Herbes, Petite Friture
Sauce Vigneronne

*Roast pike perc, ham, dill, mashed potato with herbs, small fried fish,
Wine grower sauce*

OU

Poitrine de Veau Basse T° ^{7 11}

Millefeuille Butternut et Lard Paysan, Oignon en Emulsion
Low temperature veal breast, butternut and bacon, onion emulsion

OU

Pavé de Bœuf Terre Mer (Suppl 9.00 €) ³⁻¹¹⁻⁸

Salsifis et Café, Couteaux Noisette, Truffe
Beef filee, Salsify and Coffee, Hazelnut Knives, Truffle

Pomme Confite au Caramel ^{1 3 7}

Panacota Miel, Streusel Noisette, Glace Miel de Sapin
Caramel Candied Apple, Honey Panna Cotta, Hazelnut Streusel, Fir Honey Ice Cream

OU

Brioche Perdue, Panais Confit et Vanille ^{1 7}

Ganache Vanille Fumée, Sorbet Poire

French Toast, Candied Parsnip and Vanilla, Smoked Vanilla Ganache, Pear Sorbet

OU

Brownie Chocolat Noisette (Suppl 4.00 €) ^{1 3 7}

Crèmeux Chocolat, Glace Pop Corn

Menu Résident

Réservé à la clientèle de l'hôtel

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

Velouté de Châtaignes ^{1 2 3 4 7}

Œuf Parfait Bio, Ecume de Parmesan et Mouillette
Cream of chestnuts, organic perfect egg, parmesan cream

Poitrine de Veau Basse T° ^{7 11}

Millefeuille Butternut et Lard Paysan, Oignon en Emulsion
Low temperature veal breast, butternut and bacon, onion emulsion

Brioche Perdue, Panais Confit et Vanille ^{1 7}

Ganache Vanille Fumée, Sorbet Poire
French Toast, Candied Parsnip and Vanilla, Smoked Vanilla Ganache, Pear Sorbet

Menu Dégustation

88.00 €

Mise en bouche

Une entrée au choix dans la carte

A starter of your choice A la carte

Pavé de Maigre Rôti ¹⁻⁴⁻⁵⁻⁷

Poireau Cuit Basse T° Façon Grenobloise, Emulsion Hollandaise
Roast Lean fish, Leek Cooked Low Temperature in Grenobloise Style, Hollandaise Emulsion

Pavé de Bœuf Terre Mer ³⁻¹¹⁻⁸

Salsifis et Café, Couteaux Noisette, Truffe
Beef fillet, Salsify and Coffee, Hazelnut Knives, Truffle

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

Sphères Croustillantes d'Agneau 1-4-11

Duxelles de Champignons d'Eybens, Pickles de Moutardes, Emulsion Persillade
Crispy Lamb Sphères, Eybens Mushroom Duxelles, Mustard Pickles, Parsley Emulsion

OU

Ceviché de Lotte Automnale 3-5-7

Pomme, Noix du Dauphiné, Cappuccino de Cèpes
Ceviché of Monkfish Apple, Dauphiné walnuts, cepe mushrooms cream

OU

Foie Gras Fumé (suppl 7 €) 3-12-14

Emietté de Nougatine Sésame

Smoked Foie Gras with sesame seeds biscuits, Jurançon granita.

Pavé de Poisson Maigre Rôti 1-4-5-7

Poireau Cuit Basse T° Façon Grenobloise, Emulsion Hollandaise
Roast Lean fish, Leek Cooked Low Temperature in Grenobloise Style, Hollandaise Emulsion

OU

Pavé de Bœuf Terre Mer 3-11-8

Salsifis et Café, Couteaux Noisette, Truffe
Beef filee, Salsify and Coffee, Hazelnut Knives, Truffle

Pomme Confite au Caramel 1-3-7

Panacota Miel, Streusel Noisette, Glace Miel de Sapin
Caramel Candied Apple, Honey Panna Cotta, Hazelnut Streusel, Fir Honey Ice Cream

OU

Brioche Perdue, Panais Confit et Vanille 1-7

Ganache Vanille Fumée, Sorbet Poire
French Toast, Candied Parsnip and Vanilla, Smoked Vanilla Ganache, Pear Sorbet

OU

Brownie Chocolat Noisette 1-3-7

Crèmeux Chocolat, Glace Pop Corn
Chocolate Hazelnut Brownie, Creamy Chocolate, Popcorn Ice Cream

Les Entrées

Foie Gras Fumé, Emietté de Nougatine Sésame ^{3 12 14}
Granité Jurançon 32.00 €
Smoked Foie Gras with sesame seeds biscuits, Jurançon granita.

Sphères Croustillantes d'Agneau ¹⁻⁴⁻¹¹ 25.00 €
Duxelles de Champignons d'Eybens,
Pickles de Moutardes, Emulsion Persillade
Crispy Lamb Sphères, Eybens Mushroom Duxelles, Mustard Pickles, Parsley Emulsion

Ceviché de Lotte Automnale ³⁻⁵⁻⁷ 27.00 €
Pomme, Noix du Dauphiné, Cappuccino de Cèpes
Ceviché of Monkfish Apple, Dauphiné walnuts, cepe mushrooms cream

Velouté de Châtaignes ^{1 2 3 4 7} 22.00 €
Œuf Parfait Bio, Ecume de Parmesan et Mouillette
Cream of chestnuts, organic perfect egg, parmesan cream

Les Plats

Pavé de Maigre Rôti ¹⁻⁴⁻⁵⁻⁷ 35.00 €
Poireau Cuit Basse T° Façon Grenobloise, Emulsion Hollandaise
Roast Lean fish, Leek Cooked Low Temperature in Grenobloise Style, Hollandaise Emulsion

Pavé de Bœuf Terre Mer ³⁻¹¹⁻⁸ 39.00 €
Salsifis et Café, Couteaux Noisette, Truffe
Beef fillet, Salsify and Coffee, Hazelnut Knives, Truffle

Poitrine de Veau Basse T° ^{7 11} 32.00 €
Millefeuille Butternut et Lard Paysan, Oignon en Emulsion

Végétariens

Assiette de légumes du jour 25.00 €
Plate of vegetables

Les Fromages

Assiette de Fromages Affinés par la Fromagerie
« Millésime et Affinage » à Eybens 13.00 €
Plate of a selection of Cheeses from the "Millésime et Affinage" cheeseshop

Fromage Blanc à la Crème 6.00 €
Cottage Cheese with Cream

Les Desserts

Pomme Confite au Caramel 137 13.00 €
Panacota Miel, Streusel Noisette, Glace Miel de Sapin
Caramel Candied Apple, Honey Panna Cotta, Hazelnut Streusel, Fir Honey Ice Cream

Brownie Chocolat Noisette, Crémeux Chocolat, Glace Pop Corn 137 13.00 €
Chocolate Hazelnut Brownie, Creamy Chocolate, Popcorn Ice Cream

Brioche Perdue, Panais Confit et Vanille 17 13.00 €
Ganache Vanille Fumée, Sorbet Poire
French Toast, Candied Parsnip and Vanilla, Smoked Vanilla Ganache, Pear Sorbet

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