

Menu du Midi

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

Crème de Poissons de Roche 1-4-7-5-10

Rouille, Crevettes, Moules, Salicorne

Rock Fish Cream, Rouille, Shrimps, Mussels, Glasswort

OU

Soufflé de Potimarron 4-7-12

Crackers aux Graines de Courge,

Tartare de Butternut et Champignons d'Eybens, Emulsion Châtaigne

Pumpkin Soufflé, Pumpkin Seed Crackers,

Butternut Tartar and Eybens Mushrooms, Chestnut Emulsion

OU

Saint Jacques Erquy en Coque (Suppl 11.00 €) 8

Bouillon de Légumes et Moelle, Caviar

Saint Jacques Erquy in Shell, Vegetable and bone marrow Broth, Caviar

Pavé de Saumon en Croute de Bacon 5-4-7

Croustillant de Crozet au Vieux Comté

Salmon steak with bacon, crunchy crozet with old Comté cheese

OU

Suprême de Pintade 10-3-4-7-11

Embeurré de Choux, Mousseline aux Noix, Jus Court au Lard Paysan

Guinea fowl, Mousseline with Walnuts from Dauphiné, bacon jus

OU

Pavé de Bœuf Snacké (Suppl 9.00 €) 7

Millefeuille de Pomme de Terre Matheysin, Duxelle de Cèpes

Snacked Beef Pavé, Matheysin Potato Millefeuille, Ceps Duxelle

Bogue de Châtaigne 1-7-4-3

Façon vacherin

Chestnut Bug, Vacherin style

OU

Panacotta Vanille Bourbon, 1-3-7-4

Rocher Coco-Citron Vert, Sorbet et Ananas Confit

Vanilla Bourbon Pannacotta, Coconut-Lime Rocher, Sorbet and Candied Pineapple

OU

Paris Brest Revisité (Suppl 4.00 €) 1-3-7-4

Sorbet Butternut au Poivre, Crémeux Chocolat et Praliné

Paris Brest Revisited, Pepper Butternut Sorbet, Chocolate Ganache and Pralin

Menu Résident

Réservé à la clientèle de l'hôtel

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

Soufflé de Potimarron 4-7-12

Crackers aux Graines de Courge,
Tartare de Butternut et Champignons d'Eybens, Emulsion Châtaigne
*Pumpkin Soufflé, Pumpkin Seed Crackers,
Butternut Tartar and Eybens Mushrooms, Chestnut Emulsion*

Suprême de Pintade 10-3-4-7-11

Embeurré de Choux, Mousseline aux Noix, Jus Court au Lard Paysan
*Guinea fowl, Mousseline with Walnuts from Dauphiné, bacon jus
Pintade Français*

Panacotta Vanille Bourbon, 1-3-7-4

Rocher Coco-Citron Vert, Sorbet et Ananas Confit
Vanilla Bourbon Pannacotta, Coconut-Lime Rocher, Sorbet and Candied Pineapple

Menu Dégustation

85.00 €

Mise en bouche

Une entrée au choix dans la carte

A starter of your choice A la carte

Filet d'Omble Chevalier de Chez Murgat Façon Grenobloise

Choux Fleur Roti

*Fillet of char from Murgat Grenoble style (Capers, parsley, croutons, lemon condiment
Roasted Cauliflower*

Pavé de Bœuf Snacké,

Millefeuille de Pomme de Terre Matheysin, Duxelle de Cèpes

Snacked Beef Pavé, Matheysin Potato Millefeuille, Ceps Duxelle

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

57.00 €

Mise en bouche

Joue de Porc Basse Température et Foie Gras

Déclinaison de Champignons

Low Temperature Pork Cheek and Foie Gras, Various Mushrooms

OU

Raviole Ouverte

Homard, Cèleri, Pomme Verte

Home made Raviole with Lobster, Celery, Green Apple

OU

Foie Gras Fumé (suppl 11 €) ^{3 12 14}

Emietté de Nougatine Sésame

Smoked Foie Gras with sesame seeds biscuits, Jurançon granita.

Filet d'Omble Chevalier de Chez Murgat Façon Grenobloise

Choux Fleur Roti

Fillet of char from Murgat Grenoble style (Capers, parsley, croutons, lemon condiment

Roasted Cauliflower

OU

Pavé de Bœuf Snacké,

Millefeuille de Pomme de Terre Matheysin, Duxelle de Cèpes

Snacked Beef Pavé, Matheysin Potato Millefeuille, Ceps Duxelle

Bogue de Châtaigne ¹⁻⁷⁻⁴⁻³

Façon vacherin

Chestnut Bug, Vacherin style

OU

Panacotta Vanille Bourbon, ¹⁻³⁻⁷⁻⁴

Rocher Coco-Citron Vert, Sorbet et Ananas Confit

Vanilla Bourbon Pannacotta, Coconut-Lime Rocher, Sorbet and Candied Pineapple

OU

Paris Brest Revisité ¹⁻³⁻⁷⁻⁴

Sorbet Butternut au Poivre, Crémeux Chocolat et Praliné

Paris Brest Revisited, Pepper Butternut Sorbet, Chocolate Ganache and Pralin

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>	35.00 €
Joue de Porc Basse Température et Foie Gras Déclinaison de Champignons <i>Low Temperature Pork Cheek and Foie Gras, Various Mushrooms</i>	25.00 €
Raviole Ouverte, Homard, Cèleri, Pomme Verte <i>Home made Raviole with Lobster, Celery, Green Apple</i>	27.00 €
Crème de Poissons de Roche Rouille, Crevettes, Moules, Salicorne ¹⁻⁴⁻⁷⁻⁵⁻¹⁰ <i>Rock Fish Cream, Rouille, Shrimps, Mussels, Glasswort</i>	22.00 €
Soufflé de Potimarron, Crackers aux Graines de Courge, ⁴⁻⁷⁻¹² Tartare de Butternut et Champignons d'Eybens, Emulsion Châtaigne <i>Pumpkin Soufflé, Pumpkin Seed Crackers, Butternut Tartar and Eybens Mushrooms, Chestnut Emulsion</i>	22.00 €

Les Plats

Filet d'Ombre Chevalier de Chez Murgat Façon Grenobloise Choux Fleur Roti <i>Fillet of char from Murgat Grenoble style (Capers, parsley, croutons, lemon condiment Roasted Cauliflower</i>	39.00 €
Pavé de Saumon en Croute de Bacon ⁵⁻⁴⁻⁷ Croustillant de Crozet au Vieux Comté <i>Salmon steak with bacon, crunchy crozet with old Comté cheese</i>	29.00 €
Suprême de Pintade ¹⁰⁻³⁻⁴⁻⁷⁻¹¹ Embeurré de Choux, Mousseline aux Noix, Jus Court au Lard Paysan <i>Guinea fowl, Mousseline with Walnuts from Dauphiné, bacon jus</i>	29.00 €
Pavé de Bœuf Snacké, Millefeuille de Pomme de Terre Matheysin, Duxelle de Cèpes <i>Snacked Beef Pavé, Matheysin Potato Millefeuille, Ceps Duxelle</i>	39.00 €

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 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

Panacotta Vanille Bourbon, ¹⁻³⁻⁷⁻⁴ 13.00 €
Rocher Coco-Citron Vert, Sorbet et Ananas Confit
Vanilla Bourbon Pannacotta, Coconut-Lime Rocher, Sorbet and Candied Pineapple

Paris Brest Revisité ¹⁻³⁻⁷⁻⁴ 13.00 €
Sorbet Butternut au Poivre, Crémeux Chocolat et Praliné
Paris Brest Revisited, Pepper Butternut Sorbet, Chocolate Ganache and Pralin

Bogue de Châtaigne, Façon vacherin ¹⁻⁷⁻⁴⁻³ 13.00 €
Chestnut Bug, Vacherin style

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