

Menu du Midi

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

Tataki de Bœuf

Rouleaux de Printemps, Chips de Choux Kale ^{2 6 12}

Beef Tataki, Spring Rolls, Kale Chips

OU

Cheesecake Saumon Fumé

Meringue Encre de Seiche, Sorbet Passion Vinaigré

Smoked Salmon Cheesecake, Cuttlefish Ink Meringue, Passion Fruit Sorbet Vinegar

OU

Foie Gras Fumé (suppl 7 €) ^{3 12 14}

Emietté de Nougatine au Sésame, Granité Jurançon

Smoked Foie Gras with sesame seeds biscuits, Jurançon granita.

Cuisse de Volaille en Portefeuille ^{7 4 1}

Asperges Rôties au Lard Fumé, Risotto Croustillant, Crème de Morilles

Chicken Leg Wrapped, Roasted Asparagus with Smoked Bacon, Crispy Risotto, Cream of Morels

OU

Lotte Basse Température ^{2 3 12 5 14 1}

Escabèche de Poivron Grillé, Crème de Chorizo

Low Temperature anglerfish, Grilled Pepper marinade, Chorizo Cream

OU

Filet de Bœuf en Deux Façons (suppl 9 €)

Déclinaison d'Artichauts, Jus Truffes Réglisse

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

Macaron Rhubarbe et Fraises de Mr Roux

Macaroon of rhubarb and strawberries from Mr ROUX

OU

Baba Abricot Verveine des Jardins de Louise

Baba with apricots and lemon verbena

OU

Tartelette Chocolat Jivara (suppl 4 €) ^{1 7 4 3}

Fruits Secs Caramélisées, Glace Pistache

Jivara Chocolate Tartlet, Caramelized Dried Fruit, Pistachio Ice Cream

Volaille et Bœuf Français

Menu Résident

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

Haddock et Guacamole Fumé 4315

Pamplemousse en Deux Façons

Haddock and Smoked Guacamole, Grapefruit

Lotte Basse Température 23125141

Escabèche de Poivron Grillé, Crème de Chorizo

Low Temperature anglerfish, Grilled Pepper marinade, Chorizo Cream

Ou

Cuisse de Volaille en Portfeuille 741

Asperges Rôties au Lard Fumé, Risotto Croustillant, Crème de Morilles

Chicken Leg Wrapped, Roasted Asparagus with Smoked Bacon, Crispy Risotto, Cream of Morels

Bavarois Agrumes 7141

Kumquat au Poivre Long, Sorbet ACE

Citrus Bavarois, Long Pepper Kumquat, ACE Sorbet

Volaille de France

Menu Tradition

57.00 €

Mise en bouche

Cheesecake Saumon Fumé

Meringue Encre de Seiche, Sorbet Passion Vinaigré
Smoked Salmon Cheesecake, Cuttlefish Ink Meringue, Passion Fruit Sorbet Vinegar

OU

Œuf Bio Cuit à 64°

Royale de Cresson, Gressin de Ricotta, Coppa Séché
Organic egg cooked at 64°, Watercress Royale, Ricota Breadstick, Dry Copa

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

OU

Filet de Bœuf en Deux Façons

Déclinaison d'Artichauts, Jus Truffes Réglisse
Fillet of beef (tartare and Pan Sautéed), Artichokes and Licorice

Macaron Rhubarbe et Fraises de Mr Roux

Macaroon of rhubarb and strawberries from Mr ROUX

OU

Baba Abricot Verveine des Jardins de Louise

Baba with apricots and lemon verbena

OU

Tartelette Chocolat Jivara ^{1 7 4 3}

Fruits Secs Caramélisées, Glace Pistache
Jivara Chocolate Tartlet, Caramelized Dried Fruit, Pistachio Ice Cream

Veau et Bœuf 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>	30.00 €
OËuf Bio Cuit à 64° Royale de Cresson, Gressin de Ricotta, Coppa Séchée <i>Organic egg cooked at 64°, Watercress Royale, Ricota Breadstick, Dry Copa</i>	24.00 €
Haddock et Guacamole Fumé, Pamplemousse en Deux Façons ^{4 3 1 5} <i>Haddock and Smoked Guacamole, Grapefruit</i>	24.00 €
Cheesecake Saumon Fumé Meringue Encre de Seiche, Sorbet Passion Vinaigré <i>Smoked Salmon Cheesecake, Cuttlefish Ink Meringue, Passion Fruit Sorbet Vinegar</i>	22.00 €
Tataki de Bœuf, Rouleaux de Printemps, Chips de Choux Kale ^{2 6 12} <i>Beef Tataki, Spring Rolls, Kale Chips</i>	22.00 €

Les Poissons

Filet de St Pierre au Beurre Mousseux Endive Confite à l'Orange, Févete, Emulsion Maltaise <i>Filet of John Dory with Foamy Butter, Candied Endive with Orange, Fava Bean, Maltese Emulsion</i>	39.00 €
Lotte Basse Température ^{2 3 12 5 14 1} Escabèche de Poivron Grillé, Crème de Chorizo <i>Low Temperature anglerfish, Grilled Pepper marinade, Chorizo Cream</i>	36.00 €

Végétariens

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

Les Viandes

(Origine Allemagne – France – Italie)

Filet de Bœuf en Deux Façons Déclinaison d'Artichauts, Jus Truffes Réglisse <i>Filet of beef (tartare and Pan Sautéed), Artichokes and Licorice</i>	39.00 €
Cuisse de Volaille en Portefeuille ^{7 4 1} Asperges Rôties au Lard Fumé, Risotto Croustillant, Crème de Morilles <i>Chicken Leg Wrapped, Roasted Asparagus with Smoked Bacon, Crispy Risotto, Cream of Morels</i>	33.00 €
Poitrine de Veau de chez Mr Rebiere, Basse T° Pommes de Terre Croustillantes, Jus Court Fumé à la Saucisse de Morteau <i>Veal Breast from Mr Rebiere, Low T° Crispy Potatoes, light smoked jus with Morteau sausage</i>	30.00 €

Les Fromages

Fromages Affinés par la Fromagerie « Millésime et Affinage » à Eybens <i>Selected 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

Nos desserts étant préparés pendant votre dîner, la commande sera prise en début de repas.
As the desserts are prepared during your dinner, the order is taken before the meal.

Baba Abricot Verveine des Jardins de Louise <i>Baba with apricots and lemon verbena</i>	13.00 €
Macaron Rhubarbe et Fraises de Mr Roux <i>Macaroon of rhubarb and strawberries from Mr ROUX</i>	13.00 €
Bavarois Agrumes, Kumquat au Poivre Long, Sorbet ACE ^{7 1 4 1} <i>Citrus Bavarois, Long Pepper Kumquat, ACE Sorbet</i>	13.00 €
Tartelette Chocolat Jivara, Fruits Secs Caramélisées, ^{1 7 4 3} Glace Pistache <i>Jivara Chocolate Tartlet, Caramelized Dried Fruit, Pistachio Ice Cream</i>	13.00 €

Liste des allergènes

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