

LES ENTRÉES

Foie Gras Fraise - Balsamique Granité fraise, verveine et sa brioche maison Foie Gras with Strawberry & Balsamic, Strawberry and verbena granita, served with our homemade brioche	29.00€
Filet de Bar Mariné Brûlé à la Flamme Déclinaison de fenouils et sorbet groseilles Flame-Seared Marinated Sea Bass Fillet, Fennel variations and redcurrant sorbet	27.00€
Poitrine de "Cochon Rhône-Alpes" Confit Tartare de navets gourmands, oignons caramélisés en condiment Confit Rhône-Alpes Pork Belly, Turnip tartare, caramelized onion condiment	25.00€
L'Éveil des Saveurs Éphémères - Présenté par nos équipes The Awakening of Ephemeral Flavors - Presented by our staff	25.00€

LES PLATS

Filet de Boeuf Snacké Purée de petits pois à la sauge, vinaigrette de girolles et olives noires, bonbon chèvre frais, coulis de poivron piquillos Seared Beef Fillet, Pea purée with sage, morello cherry and black olive vinaigrette, fresh goat's cheese bonbon, and piquillo pepper coulis	39.00€
Pavé d'Espadon Parfumé Cassis - Violette Nuance de choux-fleurs, sauté de blette et spätzle Sword fish Steak with Black currant & Violet, Cauli flower variations, sautéed Swiss chard, and spätzle	37.00€
Filet de Dorade Sébaste Confit et Snacké Écrasé de pommes de terre aux herbes, duode céleris, smoothie de fenouil et glace citron vert Confit & Seared Red Sea Bream Fillet, Herb-crushed potatoes, celeriac and celery duo, fennel smoothie, and lime sorbet	32.00€
L'Éveil des Saveurs Éphémères - Présenté par nos équipes The Awakening of Ephemeral Flavors - Presented by our staff	32.00€

*Sélection de notre cave à titre indicatif :

ROUGES :

Mercurey 1er Cru « Clos Tonnerre » – Domaine Michel Juillot 2023 (Pinot Noir)
Saint-Joseph – Domaine Bernard Grippa 2018 (Syrah)
Pessac-Léognan – Château de Rochemorin 2015 (Merlot, Cabernet Sauvignon)

BLANCS :

Saint-Péray – Domaine Bernard Grippa 2023 (Marsanne, Roussanne)
Saint-Véran « En Terre Noire » Bio – Domaine des Deux Roches 2023 (Chardonnay)

VÉGÉTARIENS

ENTRÉE / STARTER

Carpaccio Tomato - Pastèque - Fêta



26.00€

Mousseux d'oeuf parfait sublimé par la tagète

Tomato, Water melon & Feta Carpaccio Perfect egg espuma enhanced with marigold

PLAT / MAIN COURSE

Cannelloni Stracciatella à la Truffe d'Été



33.00€

Eau et tomates anciennes à la flamme, émulsion basilic, citron

Stracciatella Cannelloni with Summer Truffle, Flame-kissed heirloom tomato consommé, basil emulsion, and lemon

LES FROMAGES

Assiette de Fromages Affinés "Millésime et Affinage" à Eybens

15.00€

Cheese Plate Aged by Millési meet Affinage in Eybens

LES DESSERTS

La "Framboise" Dans Tous Ses États

15.00€

Crèmeux agastache, huile d'hysope et gel anisé

Raspberry in All its Forms, "Agastache" cream, hyssop oil, and anise gel

Melon et Meringue en Vague

16.00€

Ganache montée et siphon miel, lavande

Melon & Meringue Wave, Whipped honey ganache and honey-lavender espuma

Cappuccino Revisité

17.00€

Tuile Gavotte cacao, fondant chocolat et émulsion chocolat / café

Reimagined Cappuccino, Cocoa Gavotte crisp, molten chocolate, and chocolate-coffee foam

L'Éveil des Saveurs Éphémères - Présenté par nos équipes

14.00€

The Awakening of Ephemeral Flavors - Presented by our staff

MENU MIDI

Le Menu du Midi est servi UNIQUEMENT du Lundi au Vendredi.
The Lunch Menu is served ONLY from Monday to Friday

3 Plats : 47€

ENTRÉES / STARTERS

Poitrine de “Cochon Rhône-Alpes” Confite

Tartare de navets gourmands, oignons caramélisés en condiment
Confit Rhône-Alpes Pork Belly, Turnip tartare, caramelized onion condiment

Duo de Saumon et Maigre en Croûte by “La Commanderie”

Saladette salicorne, granny smith, concombre, vinaigrette moutarde à l'ancienne
Salmon & Meagre Duo in Pastry by "La Commanderie",
Salad greens with samphire, Granny Smith apple, cucumber, and wholegrain mustard vinaigrette

’Éveil des Saveurs Éphémères - Présenté par nos équipes

The Awakening of Ephemeral Flavors - Presented by our staff

PLATS / MAIN COURSES

Filet de Dorade Sébaste Confit et Snacké

Écrasé de pommes de terre aux herbes, duo de céleris, smoothie de fenouil et glace citron vert
Confit & Seared Red Sea Bream Fillet, Herb-crushed potatoes, celeriac and celery duo, fennel smoothie, and lime sorbet

Magret de Canard Rôti à l’Abricot

Carpaccio de courgettes couleurs, piperade, foccacia d'abricot au thym, pickles et condiments
Roasted Duck Breast with Apricot, Carpaccio of heritage courgettes, piperade, apricot
and thyme focaccia, pickles, and seasonal condiments

L’Éveil des Saveurs Éphémères - Présenté par nos équipes

The Awakening of Ephemeral Flavors - Presented by our staff

DESSERTS

La “Framboise” Dans Tous Ses États

Crèmeux agastache, huile d'hysope et gel anisé
Raspberry in All its Forms, “Agastache” cream, hyssop oil, and anise gel

Melon et Meringue en Vague

Ganache montée et siphon miel, lavande
Melon & Meringue Wave, Whipped honey ganache and honey-lavender espuma

L’Éveil des Saveurs Éphémères - Présenté par nos équipes

The Awakening of Ephemeral Flavors - Presented by our staff

*Pour toute question concernant les allergènes ou restrictions alimentaires, veuillez vous adresser à un membre de notre équipe. *For any questions regarding allergens or dietary restrictions, please speak to a member of our team.

Boeuf, volaille, canard, porc d'origine France / Beef, poultry, duck, pork from France

MENU TRADITION

69€

MISE EN BOUCHE

ENTRÉES / STARTERS

Foie Gras Fraise - Balsamique

Granité fraise, verveine et sa brioche maison

Foie Gras with Strawberry & Balsamic, Strawberry and verben agranita ,served with our homemade brioche

Filet de Bar Mariné Brûlé à la Flamme

Déclinaison de fenouils et sorbet groseilles

Flame-Seared Marinated Sea Bass Fillet ,Fennel variation sandred currant sorbet

Carpaccio Tomato - Pastèque - Fêta

Mousseux d'oeuf parfait sublimé par la tagète

Tomato, Watermelon & Feta Carpaccio, Perfect eggspumaen hanced with marigold

PLATS / MAIN COURSES

Filet de Boeuf Snacké

Purée de petits pois à la sauge, vinaigrette de girolles et olives noires, bonbon chèvre frais, coulis de poivron piquillos

Seared Beef Fillet,Pea purée with sage,morello cherry and black olive vinaigrette,fresh goat'scheese bonbon,and piquillo pepper coulis

Pavé d'Espadon Parfumé Cassis - Violette

Nuance de choux-fleurs, sauté de blette et spätzle

Swordfish Steak with Black currant & Violet,Cauli flower variations,sautéed Swiss chard, and spätzle

Cannelloni Stracciatella à la Truffe d'Été

Eau et tomates anciennes à la flamme, émulsion basilic, citron

Stracciatella Cannelloni with Summer Truffle,Flame-kissed heirloom tomato consommé,basil emulsion, and lemon

DESSERTS

La "Framboise" Dans Tous Ses États

Crèmeux agastache, huile d'hysope et gel anisé

Raspberry in All ts Forms,"Agastache"cream,hyssopoil,andanise gel

Melon et Meringue en Vague

Ganache montée et siphon miel, lavande

Melon & Meringue Wave,Whipped honey ganache and honey-lavender espuma

Cappuccino Revisité

Tuile Gavotte cacao, fondant chocolat et émulsion chocolat / café

Reimagined Cappuccino,Cocoa Gavottecrisp,molten chocolate,and chocolate-coffee foam

*Pour toute question concernant les allergènes ou restrictions alimentaires, veuillez vous adresser à un membre de notre équipe. *For any questions regarding allergens or dietary restrictions, please speak to a member of our team.

Boeuf, volaille, canard, porc d'origine France / Beef, poultry, duck, pork from France

MENU RÉSIDENT

Réservé à la clientèle de l'hôtel / For hotel guests only.

3 plats : **51.00€**

Le Menu Résident est servi UNIQUEMENT du mardi au jeudi SOIR et HORS jours fériés. The Resident Menu is available ONLY on tuesday to thursday EVENINGS and EXCLUDING public holidays.

ENTRÉES / STARTERS

Poitrine de "Cochon Rhône-Alpes" Confit

Tartare de navets gourmands, oignons caramélisés en condiment
Confit Rhône-Alpes Pork Belly, Turnip tartare, caramelized onion condiment

L'Éveil des Saveurs Éphémères - Présenté par nos équipes

The Awakening of Ephemeral Flavors - Presented by our staff

PLATS / MAIN COURSES

Filet de Dorade Sébaste Confit et Snacké

Écrasé de pommes de terre aux herbes, duo de céleris, smoothie de fenouil et glace citron vert
Confit & Seared Red Sea Bream Fillet, Herb-crushed potatoes, celeriac and celery duo, fennel smoothie, and lime sorbet

L'Éveil des Saveurs Éphémères - Présenté par nos équipes

The Awakening of Ephemeral Flavors - Presented by our staff

DESSERTS

La "Framboise" Dans Tous Ses États

Crèmeux agastache, huile d'hysope et gel anisé
Raspberry in All Its Forms, "Agastache" cream, hyssop oil, and anise gel

L'Éveil des Saveurs Éphémères - Présenté par nos équipes

The Awakening of Ephemeral Flavors - Presented by our staff

*Pour toute question concernant les allergènes ou restrictions alimentaires, veuillez vous adresser à un membre de notre équipe. *For any questions regarding allergens or dietary restrictions, please speak to a member of our team.

Boeuf, volaille, canard, porc d'origine France / Beef, poultry, duck, pork from France

MENU DU DIMANCHE & DES JOURS FÉRIÉS

72.00€

MISE EN BOUCHE

ENTRÉE / STARTER

Foie Gras Fraise - Balsamique

Granité fraise, verveine et sa brioche maison

Foie Gras with Strawberry & Balsamic, Strawberry and verben agranita, served with our homemade brioche

PLATS / MAIN COURSES

Filet de Boeuf Snacké

Purée de petits pois à la sauge, vinaigrette de girolles et olives noires, bonbon chèvre frais, coulis de poivron piquillos

Seared Beef Fillet, Pea purée with sage, morello cherry and black olive vinaigrette, fresh goat's cheese bonbon, and piquillo pepper coulis

OU

Pavé d'Espadon Parfumé Cassis - Violette

Nuance de choux-fleurs, sauté de blette et spätzle

Swordfish Steak with Black currant & Violet, Cauli flower variations, sautéed Swiss chard, and spätzle

DESSERT

Cappuccino Revisité

Tuile Gavotte cacao, fondant chocolat et émulsion chocolat / café

Reimagined Cappuccino, Cocoa Gavotte crisp, molten chocolate, and chocolate-coffee foam

MIGNARDISES / MINI PASTRY

*Pour toute question concernant les allergènes ou restrictions alimentaires, veuillez vous adresser à un membre de notre équipe. *For any questions regarding allergens or dietary restrictions, please speak to a member of our team.

MENU LUNDI SOIR

51 €

ENTRÉES / STARTERS

Poitrine de "Cochon Rhône-Alpes" Confit

Tartare de navets gourmands, oignons caramélisés en condiment
Confit Rhône-Alpes Pork Belly, Turnip tartare, caramelized onion condiment

Duo de Saumon et Maigre en Croûte by "La Commanderie"

Saladette salicorne, granny smith, concombre, vinaigrette moutarde à l'ancienne
Salmon & Meagre Duoin Pastry by "La Commanderie", Salad greens with samphire, Granny Smith apple, cucumber, and whole grain mustard vinaigrette

L'Éveil des Saveurs Éphémères - Présenté par nos équipes

The Awakening of Ephemeral Flavors - Presented by our staff

PLATS / MAIN COURSES

Filet de Dorade Sébaste Confit et Snacké

Écrasé de pommes de terre aux herbes, duo de céleris, smoothie de fenouil et glace citron vert
Confit & Seared Red Sea Bream Fillet, Herb-crushed potatoes, celeriac and celery duo, fennel smoothie, and lime sorbet

Magret de Canard Rôti à l'Abricot

Carpaccio de courgettes couleurs, piperade, foccacia d'abricot au thym, pickles et condiments
Roasted Duck Breast with Apricot, Carpaccio of heritage courgettes, piperade, apricot and thyme focaccia, pickles, and seasonal condiments

L'Éveil des Saveurs Éphémères - Présenté par nos équipes

The Awakening of Ephemeral Flavors - Presented by our staff

DESSERTS

La "Framboise" Dans Tous Ses États

Crèmeux agastache, huile d'hysopé et gel anisé
Raspberry in All Its Forms, "Agastache" cream, hyssop oil, and anise gel

Melon et Meringue en Vague

Ganache montée et siphon miel, lavande
Melon & Meringue Wave, Whipped honey ganache and honey-lavender espuma

L'Éveil des Saveurs Éphémères - Présenté par nos équipes

The Awakening of Ephemeral Flavors - Presented by our staff

*Pour toute question concernant les allergènes ou restrictions alimentaires, veuillez vous adresser à un membre de notre équipe. *For any questions regarding allergens or dietary restrictions, please speak to a member of our team.

Boeuf, volaille, canard, porc d'origine France / Beef, poultry, duck, pork from France