MENU TRADITION

69€

MISE EN BOUCHE

ENTRÉES / STARTERS

Foie Gras Mi-Cuit, Ananas,PimentFuméet Noix de Coco
Granité Piña Colada, Brioche Maison
Half Cooked Foie Gras and Pineapple, Smocked Pepper and Coco Nut, Piña Colada Granita, Homemade Bun

ou

Velouté de Poissons de Roches Safrané et Coquillages
Emulsion à l'Araignée de Mer
Rock Fishes' Safraned and Shell Soup, Spider Crab Emulsion

ou

Royale Dubarry, Textures de Choux
Croûtons et Crémeux au Citron Confit
Royal Dubarry Cream, Cabage in Texture, Croutons and Creamy Candied Lemon

PLATS / MAIN COURSES

Filet de Bœuf Snacké, Pressé de Céleri à la Truffe Noire
Condiment Poire, Sauce Sauté Chasseur
Snacked Filet of Beef, Pressed Celery with Black Truffle, Pear Condiment and Huntman's Sauteed Sauce

ou

Filet de Turbot à l'Unilatéral et Légumes Oubliés
Sublimé par la Noisette
Pan-Seared Turbot Fillet with "Forgotten" Vegetables, Enhanced with Hazelnut

ou

Galette de Chèvre et Légumes de Saison Snackés
Déclinaison autour du Maïs
Snacked Patty of Goat's Cheese and Seasonal Vegetables, Declination of Corn

DESSERTS

Dôme Chocolat Noir, Cœur Coulant
Emulsion Chartreuse
Black Chocolate Dome, Flowing Heart and Chartreuse Emulsion

ou

Pomme et Châtaigne du « Coing »
Apple, Chestnut and Quince

ou

Déclinaison Automnale autour du Butternut et de la Noix du Dauphiné
Glace Sirop d'Erable / Orange
Automnal Declination around Butternut and Dauphiné's Walnut, Orange and Mapple Syrup's Ice Cream

*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,porcd'origineFrance / Beef,poultry,duck,porkfromFrance

MENU RÉSIDENT

51€(3plats)/47€(2plats)

Le Menu Résident est servi UNIQUEMENT du Mardi au Vendredi SOIR.
The Resident Menu is served ONLY from Tuesday to Friday EVENING.

ENTRÉES / STARTERS

Crudo de Truite « Ikejime»Marinée à laBetterave
Condiment Ail NoiretPickles de Raisins
Trout's Curdo "Ikejime's Style" MarinatedwithBeetroot, Black Garlic Condiment and GrapeFruit's Pickles

ou

L'Éveil des Saveurs Éphémères-Présenté par nos équipes
The Awakening of Ephemeral Flavors - Presented by our staff

PLATS / MAIN COURSES

Suprême de Volaille Fermière Contisé au Cresson
Pressé de Pot-au-Feu, Champignon d'Eybens et Jus Corsé
Farmhouse Poultry's Supreme Stuffed with Watercress, Pressed Stew, Eybens's Mushroom and Strong Juice

ou

L'Éveil des Saveurs Éphémères - Présenté par nos équipes
The Awakening of Ephemeral Flavors - Presented by our staff

DESSERTS

Déclinaison Automnale autour du Butternut et de la Noix du Dauphiné
Glace Sirop d'Erable / Orange
Automnal Declination around Butternut and Dauphiné's Walnut, Orange and Mapple Syrup's Ice Cream

ou

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 MIDI

47€ (3 plats) / 43€ (2 plats)

Le MenuduMidiest serviUNIQUEMENT duLundi au Vendredi
The LunchMenu is served ONLY from Monday to Friday

ENTRÉES / STARTERS

Crudo deTruite « Ikejime » Marinée à laBetterave
Condiment Ail Noir et Pickles de Raisins
Trout's Curdo "Ikejime's Style" Marinated with Beetroot, Black Garlic Condiment and GrapeFruit's Pickles

ou

Cassoulet FaçonCommanderie
Salade d'Haricots Blancs
Cassoulet By la Commanderieand Salad of White Beans

ou

L'Éveil des Saveurs Éphémères - Présenté par nos équipes
The Awakening of Ephemeral Flavors - Presented by our staff

PLATS / MAIN COURSES

Suprême de Volaille Fermière Contisé au Cresson
Pressé de Pot-au-Feu, Champignon d'Eybens et Jus Corsé
Farmhouse Poultry's Supreme Stuffed with Watercress, Pressed Stew, Eybens's Mushroom and Strong Juice

ou

Ballotine de Julienne Laquée aux Agrumes, Bouton de Patate Douce
Gambas Croustillantes et Sauce Epicée
Ballotine of Julienne Fish Lacquered with Citrus Fruits, Button of Sweet Potato, Crispy Prawn and Spicy Sauce

ou

L'Éveil des Saveurs Éphémères - Présenté par nos équipes The Awakening of Ephemeral Flavors - Presented by our staff

DESSERTS

Pomme et Châtaigne du « Coing »
Apple, Chestnut and Quince

ou

Déclinaison Automnale autour du Butternut et de la Noix du Dauphiné
Glace Sirop d'Erable / Orange

Automnal Declination around Butternut and Dauphiné's Walnut, Orange and Mapple Syrup's Ice Cream

ou

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 LUNDI SOIR

51 € (3 plats) / 47 € (2 plats)

ENTRÉES / STARTERS

Crudo de Truite « Ikejime»Marinée à laBetterave
Condiment Ail NoiretPickles de Raisins
Trout's Curdo "Ikejime's Style" MarinatedwithBeetroot, Black Garlic Condiment and GrapeFruit's Pickles

ou

Cassoulet FaçonCommanderie
Salade d'Haricots Blancs
Cassoulet By la Commanderieand Salad of White Beans

ou

L'Éveil des Saveurs Éphémères - Présenté par nos équipes
The Awakening of Ephemeral Flavors - Presented by our staff

PLATS / MAIN COURSES

Suprême de Volaille Fermière Contisé au Cresson
Pressé de Pot-au-Feu, Champignon d'Eybens et Jus Corsé
Farmhouse Poultry's Supreme Stuffed with Watercress, Pressed Stew, Eybens's Mushroom and Strong Juice

ou

Ballotine de Julienne Laquée aux Agrumes, Bouton de Patate Douce
Gambas Croustillantes et Sauce Epicée
Ballotine of Julienne Fish Lacquered with Citrus Fruits, Button of Sweet Potato, Crispy Prawn and Spicy Sauce

ou

L'Éveil des Saveurs Éphémères - Présenté par nos équipes
The Awakening of Ephemeral Flavors - Presented by our staff

DESSERTS

Pomme et Châtaigne du « Coing »
Apple, Chestnut and Quince

ou

Déclinaison Automnale autour du Butternut et de la Noix du Dauphiné
Glace Sirop d'Erable / Orange
Automnal Declination around Butternut and Dauphiné's Walnut, Orange and Mapple Syrup's Ice Cream

ou

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 DES DELICES

Servi le Dimanche & les Jours Fériés

75€

ENTRÉES / STARTERS

Crudo de Truite « Ikejime» Marinée à la Betterave
Condiment Ail Noiret Pickles de Raisins
Trout's Curdo "Ikejime's Style" Marinatedwith Beetroot, Black Garlic Condiment and GrapeFruit's Pickles

ou

Marbré de Foie Gras auKaki, Pomme et Pistache
Tartare de Kaki Vanillé et Brioche Maison
Marbled Foie Gras with Persimmon, Appleand Pistachio, Vanilla Persimmon Tartare and Homemade Bun

PLATS / MAIN COURSES

Filet de Bœuf Snacké, Pressé de Céleri à la Truffe Noire
Condiment Poire, Sauce Sauté Chasseur
Snacked Filet of Beef, Pressed Celery with Black Truffle, Pear Condiment and Huntman's Sauteed Sauce

ou

Filet de Turbot à l'Unilatéral et Légumes Oubliés
Sublimé par la Noisette
Pan-Seared Turbot Fillet with "Forgotten" Vegetables, Enhanced with Hazelnut

DESSERTS

Dôme Chocolat Noir, Cœur Coulant
Emulsion Chartreuse
Black Chocolate Dome, Flowing Heart and Chartreuse Emulsion

ou

Déclinaison Automnale autour du Butternut et de la Noix du Dauphiné
Glace Sirop d'Erable / Orange
Automnal Declination around Butternut and Dauphiné's Walnut, Orange and Mapple Syrup's Ice Cream

*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

LES ENTRÉES

Foie Gras Mi-Cuit, Ananas, Piment Fumé et Noix de Coco **29.00€**
GranitéPiña Colada,BriocheMaison

Half Cooked Foie Gras and Pineapple, Smocked Pepper and Coco Nut, Pina Colada Granita, Homemade Bun

Crudo de Truite « Ikejime » Marinée à la Betterave **28.00€**
CondimentAil NoiretPickles deRaisins

Trout's Curdo "Ikejime's Style" Marinated with Beetroot, Black Garlic Condiment and GrapeFruit's Pickles

Velouté de Poissons de Roches Safrané et Coquillages **29.00€**
Emulsionà l'Araignée deMer

Rock Fishes' Safraned and Shell Soup, Spider Crab Emulsion

L'Éveil des Saveurs Éphémères - Présenté par nos équipes **27.00€**
TheAwakeningofEphemeralFlavors - Presentedbyourstaff

LES PLATS

Filet de Bœuf Snacké, Pressé de Céleri à la Truffe Noire, **40.00€**
Condiment Poire,SauceSauté Chasseur
Snacked Filet of Beef, Pressed Celery with Black Truffle, Pear Condiment and Huntman's Sauteed Sauce

Suprême de Volaille Fermière Contisé au Cresson **35.00€**
PressédePot-au-Feu, Champignond'EybensetJusCorsé

Farmhouse Poultry's Supreme Stuffed with Watercress, Pressed Stew, Eybens's Mushroom and Strong Juice

Filet de Turbot à l'Unilatéral et Légumes Oubliés **38.00€**
Sublimé par la Noisette
Pan-Seared TurbotFilletwith "Forgotten" Vegetables, Enhanced with Hazelnut

L'Éveil des Saveurs Éphémères - Présenté par nos équipes **35.00€**
TheAwakeningofEphemeralFlavors - Presentedbyourstaff

VÉGÉTARIENS

ENTRÉE / STARTER

Royale Dubarry, Textures de Choux **27.00€**
CroûtonsetCrémeux auCitron Confit
Royal Dubarry Cream, Cabage in Texture, Croutons and Creamy Candied Lemon

PLAT / MAIN COURSE

Galette de Chèvre et Légumes de Saison Snackés **34.00€**
Déclinaison autour du Maïs
Snacked Patty of Goat's Cheese and Seasonal Vegetables, Declination of Corn

LES FROMAGES

Assiette de FromagesAffinés"MilllésimeetAffinage"àEybens **15.00€**
Cheese Plate Agedby Millési meet Affinage in Eybens

LES DESSERTS

Dôme Chocolat Noir **19.00€**
Cœur Coulantet EmulsionChartreuse
Black Chocolate Dome, Flowing Heart and Chartreuse Emulsion

Pomme et Châtaigne du « Coing » **17.00€**
Apple, Chestnut and Quince

Déclinaison Automnale autour du Butternut et de la Noix du Dauphiné **16.00€**
GlaceSirop d'Erable / Orange
Auto mnal Declination around Butternut and Dauphiné's Walnut, Orange and Mapple Syrup's Ice Cream

L'Éveil des Saveurs Éphémères - Présenté par nos équipes **15.00€**
TheAwakeningofEphemeralFlavors - Presentedbyourstaff