LES ENTRÉES

Marbré de Foie Gras au Kaki Pomme & Pistache **28,00€**
Chutney de kaki, brioche maison
Marbled Foie Gras with Khaki Apple and Pistachio with khaki chutney and homemade brioche

Gravlax d'Omble Chevalier **25,00€**
Taboulé de chou-fleur colorés aux agrumes vanillés, espuma cardamome
Arctic Char Gravlax, colorful cauliflower tabbouleh with vanilla-infused citruses, cardamom espuma

Caillette de la Commanderie **24,00€**
Toast de pain de campagne, méli-mélo de salade gourmande, pickles de légumes et compotée de saison, jus de viande à la noix
"Caillette" Traditional French Pork, Country bread toast, gourmet mixed salad, pickled vegetables and chutney , meat and walnut gravy sauce

L'Éveil des Saveurs Éphémères - Présenté par nos équipes **23,00€**
The Awakening of Ephemeral Flavors - Presented by our staff

LES PLATS

Filet de Bœuf Snacké **39,00€**
Raviole croustillante purée de carottes des sables, amandes fumées, sauce aux pruneaux
Seared Beef Fillet with crispy ravioli, mashed carrot, smoked almonds, prune sauce

Pavé de Sandre Poêlé **32,00€**
Variation de patate douce, salsifis confits, gambas en kadaïf, jus de carapaces et coco
Pan-Seared Zander Fillet with sweet potato, salsify chutney, kadaif-wrapped prawn, shellfish-coconut sauce

Magret de Canard Rôti **33,00€**
Fondue de céleri branche et pleurotes d'Eybens, émulsion de gratin dauphinois, sauce grenade
Roasted Duck Breast, braised celery stalk and Eybens oyster mushrooms, emulsion of dauphinois gratin, pomegranate sauce

L'Éveil des Saveurs Éphémères - Présenté par nos équipes **31,00€**
The Awakening of Ephemeral Flavors - Presented by our staff

VÉGÉTARIENS

ENTRÉE / STARTERS

Œufs Parfaits, Velouté de Courgette & Menthe **23,00€**
Émulsion feta, olives kalamata
Poached Egg, Zucchini and Mint Velouté, feta emulsion, kalamata olives

PLATS / MAIN COURSES

Risotto de Quinoa & Potiron **31,00€**
Cubes de butternut confits et potiron rôtis, crème de comté
Quinoa & Pumpkin Risotto, candied butternut cubes and roasted pumpkin, comté cheese cream

LES FROMAGES

Assiette de Fromages Affinés "Milllésime et Affinage" à Eybens **13,00€**
Cheese Plate Aged by Millésime et Affinage in Eybens

LES DESSERTS

Meringue Espuma Citron **13,00€**
Fenouil confit, gel Granny Smith, streusel noisette et sorbet citron
Meringue with Lemon Espuma, candied fennel, green apple gel, hazelnut streusel and lemon sorbet

Poire pochée, Ganache Montée Dulcey **13,00€**
Coulis de poire, glace vanille et éclats de noix de macadamia
Poached Pear, Dulce Whipped Ganache, pear coulis, vanilla ice cream and macadamia nut sprinkles

Bavaroise Banane **13,00€**
Crémeux chocolat-café, crumble, sorbet banane flambée
Banana Bavarois, chocolate-coffee cream, crumble banana flambée sorbet

L'Éveil des Saveurs Éphémères - Présenté par nos équipes **13,00€**
The Awakening of Ephemeral Flavors - Presented by our staff

MENU MIDI

2 plats 36.00€ / 3 plats 42.00€

ENTRÉE / STARTERS

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

Effiloché de Boeuf Braisé
Guacamole d'avocat et pomme verte, ketchup fumé et nachos
Braised Beef Pulled Meat, avocado and green apple guacamole, smocked ketchup and nachos

Caillette de la Commanderie
Toast de pain de campagne, méli-mélo de salade gourmande, pickles de légumes et compotée de saison, jus de viande à la noix
"Caillette" Traditional French Pork, Country bread toast, gourmet mixed salad, pickled vegetables and chutney , meat and walnut gravy sauce

PLATS / MAIN COURSES

Magret de Canard Rôti
Fondue de céleri branche et pleurotes d'Eybens, emulsion de gratin dauphinois, sauce grenade
Roasted Duck Breast, braised celery stalk and Eybens oyster mushrooms, emulsion of daupinois gratin, pomegranate sauce

Tentacule de Poulpe Braisés et Saucisse de Chorizo
Purée de pois chiches, jus corsé
Braised Octopus Tentacle and Chorizo Sausage, mashed chickpeas, gravy sauce

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

DESSERTS

Poire Pochée Ganache Montée Dulcey
Coulis de poire, glace vanille et éclats de noix de macadamia
Poched Pear, Dulcey Chipped Ganache, pear coulis, vanilla ice cream and macadamia nuts sprinkles

Bavaroise Banane
Crémeux chocolat - café, crumble, sorbet banane flambée
Banana Bavarois, chocolate - coffee cream, crumble, banana flambée sorbet

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 RÉSIDENT

Réservé à la clientèle de l'hôtel / For hotel guests only
2 Plats : 39.00€ / 3 Plats : 45.00€

Sans boisson / Without drink

Le Menu Résident est servi du Lundi au Vendredi.
The Resident Menu is served from Monday to Friday.

ENTRÉE / STARTERS

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

Caillette de la Commanderie
Toast de pain de campagne, méli-mélo de salade gourmande, pickles de légumes et compotée de saison, jus de viande à la noix
"Caillette" Traditional French Pork, Country bread toast, gourmet mixed salad, pickled vegetables and chutney , meat and walnut gravy sauce

PLATS / MAIN COURSES

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

Magret de Canard Rôti
Fondue de céleri branche et pleurotes d'Eybens, émulsion de gratin dauphinois, sauce grenade
Roasted Duck Breast, braised celery stalk and Eybens oyster mushrooms, emulsion of dauphinois gratin, pomegranate sauce

DESSERTS

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

Bavaroise Banane
Crémeux chocolat-café, crumble, sorbet banane flambée
Banana Bavarois, chocolate-coffee cream, crumble, banana flambée sorbet

*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

65,00€

MISE EN BOUCHE

ENTRÉE / STARTERS

Gravlax d'Omble Chevalier
Taboulé de chou-fleur colorés aux agrumes vanillés, espuma cardamome
Arctic Char Gravlax, colorful cauliflower tabbouleh with vanilla-infused citruses, cardamom espuma

Oeufs Parfaits, Velouté de Courgette & Menthe
Émulsion feta, olives kalamata
Poached Egg, Zucchini and Mint Velouté, feta emulsion, kalamata olives

Marbré de Foie Gras au Kaki Pomme & Pistache
Chutney de kaki, brioche maison
Marbled Foie Gras with Khaki Apple and Pistachio with khaki chutney and homemade brioche

PLATS / MAIN COURSES

Filet de Bœuf Snacké
Raviole croustillante purée de carottes des sables, amandes fumées, sauce aux pruneaux
Seared Beef Fillet with crispy ravioli, mashed carrot, smoked almonds, prune sauce

Pavé de Sandre Poêlé
Variation de patate douce, salsifis confits, gambas croustillante, jus de carapaces et coco
Pan-Seared Zander Fillet with sweet potato, salsify chutney, crispy prawn, shellfish-coconut sauce

Risotto de Quinoa & Potiron
Cubes de butternut confits et potiron rôtis, crème de comté
Quinoa & Pumpkin Risotto, candied butternut cubes and roasted pumpkin, comté cheese cream

DESSERTS

Meringue Espuma Citron
Fenouil confit, gel Granny Smith, streusel noisette et sorbet citron
Meringue with Lemon Espuma, candied fennel, green apple gel, hazelnut streusel and lemon sorbet

Poire pochée, Ganache Montée Dulcey
Coulis de poire, glace vanille et éclats de noix de macadamia
Poached Pear, Dulce Whipped Ganache, pear coulis, vanilla ice cream and macadamia nut sprinkles

Bavaroise Banane
Crémeux chocolat-café, crumble, sorbet banane flambée
Banana Bavarois, chocolate-coffee cream, crumble, banana flambée sorbet

*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 MIDI & SOIR

2 plats 39.00€ / 3 plats 45.00€

ENTRÉE / STARTERS

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

Effiloché de Boeuf Braisé
Guacamole d'avocat et pomme verte, ketchup fumé et nachos
Braised Beef Pulled Meat, avocado and green apple guacamole, smocked ketchup and nachos

Caillette de la Commanderie
Toast de pain de campagne, méli-mélo de salade gourmande, pickles de légumes et compotée de saison, jus de viande à la noix
"Caillette" Traditional French Pork, Country bread toast, gourmet mixed salad, pickled vegetables and chutney , meat and walnut gravy sauce

PLATS / MAIN COURSES

Magret de Canard Rôti
Fondue de céleri branche et pleurotes d'Eybens, emulsion de gratin dauphinois, sauce grenade
Roasted Duck Breast, braised celery stalk and Eybens oyster mushrooms, emulsion of daupinois gratin, pomegranate sauce

Tentacule de Poulpe Braisés et Saucisse de Chorizo
Purée de pois chiches, jus corsé
Braised Octopus Tentacle and Chorizo Sausage, mashed chickpeas, gravy sauce

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

DESSERTS

Poire Pochée Ganache Montée Dulcey
Coulis de poire, glace vanille et éclats de noix de macadamia
Poched Pear, Dulcey Chipped Ganache, pear coulis, vanilla ice cream and macadamia nuts sprinkles

Bavaroise Banane
Crémeux chocolat - café, crumble, sorbet banane flambée
Banana Bavarois, chocolate - coffee cream, crumble, banana flambée sorbet

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

70.00€ TTC

Sans boisson / Without drink

MISE EN BOUCHE

ENTRÉE / STARTERS

Marbré de Foie Gras au Kaki Pomme & Pistache
Chutney de kaki, brioche maison
Marbled Foie Gras with Khaki Apple and Pistachio with khaki chutney and homemade brioche

PLATS / MAIN COURSES

Filet de Bœuf Snacké
Raviole croustillante purée de carottes des sables, amandes fumées, sauce aux pruneaux
Seared Beef Fillet with crispy ravioli, mashed carrot, smoked almonds, prune sauce

OU

Pavé de Sandre Poêlé
Variation de patate douce, salsifis confits, gambas croustillante, jus de carapaces et coco
Pan-Seared Zander Fillet with sweet potato, salsify chutney, crispy prawn, shellfish-coconut sauce

---

Assiette de Fromages Affinés "Millésime et Affinage" à Eybens (supp 13.00€)
Cheese Plate Aged by Millésime et Affinage in Eybens

DESSERTS

Poire pochée, Ganache Montée Dulcey
Coulis de poire, glace vanille et éclats de noix de macadamia
Poached Pear, Dulce Whipped Ganache, pear coulis, vanilla ice cream and macadamia nut sprinkles

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.

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