

LES ENTRÉES

Lingot de Foie Gras	29,00€
Rhubarbe, gingembre, cédrat et sa compotée, brioche maison <i>Duck Liver Foie Gras, Rhubarb, ginger, lemon, and its compote, homemade brioche</i>	
Langoustines en Tempura	28,00€
Guacamole, concombre, coriandre, pickles de concombre et émulsion miso citron <i>Tempura Langoustines, Guacamole, cucumber, coriander, pickled cucumber, and lemon miso emulsion</i>	
Pressé de Jarrets de Veau à l'Estragon	25,00€
Saladette croquante et pain toasté <i>Pressed Veal Shank with Tarragon, Crunchy salad and toasted bread</i>	
L'Éveil des Saveurs Éphémères - Présenté par nos équipes	24,00€
<i>The Awakening of Ephemeral Flavors - Presented by our staff</i>	

LES PLATS

Millefeuille de Filet de Bœuf & Escargots aux Poireaux Truffés	39,00€
Comté, crème de cresson, émulsion poireaux pommes de terre <i>Beef Filet Millefeuille with Snails and Truffled Leeks, Comté cheese, watercress cream, starch crisp, and potato-leek emulsion</i>	
Noix de Joues de Porc Confites au Cidre, Façon Tatin	32,00€
Chou rouge acidulé, pommes et noix du dauphiné caramélisées et son jus de braisage <i>Cider-Confit Pork Cheek, Tatin Style, Tangy red cabbage, apples, caramelized walnuts from Dauphiné, and its braising jus</i>	
Lotte en Deux Façons	37,00€
Duo d'endives et radis confits à la passion, écume de poisson vanillée <i>Monkfish in Two Ways, Duo of endives and passion fruit-glazed radishes, vanilla fish foam</i>	
L'Éveil des Saveurs Éphémères - Présenté par nos équipes	32,00€
<i>The Awakening of Ephemeral Flavors - Presented by our staff</i>	

VÉGÉTARIENS

ENTRÉE / STARTER

Blanc Manger aux Agrumes

24,00€

Cœur coulant, déclinaison autour de l'asperge et sauce vierge
Citrus Blancmange, Molten center, variations on asparagus, and sauce vierge

PLAT / MAIN COURSE

Gnocchis Citron Basilic

32,00€

Crème et sauté de petits-pois et fèves et burratina pugliese
Lemon & Basil Gnocchi, Cream, sautéed peas and broad beans, and Puglian burratina

LES FROMAGES

Assiette de Fromages Affinés "Millésime et Affinage" à Eybens

14,00€

Cheese Plate Aged by Millésime et Affinage in Eybens

LES DESSERTS

L'Éclosion Sauvage, Miel Citron à l'Ail des Ours

16.00€

Nid croustillant de kadaif, gel citron, biscuits à l'ail des ours, glace miel et poudre de pollen

Wild Blossom, Lemon Honey with Wild Garlic, Crispy kadaif nest, lemon gel, wild garlic biscuits, honey ice cream, and pollen powder

Forêt Noire by la Commanderie

16.00€

Cerise au kirsch, crémeux chocolat au poivre rouge kampo, crème fouettée vanillée, croustillant cacao et son biscuit moelleux

Black Forest by La Commanderie, Cherry with kirsch, chocolate cream with Kampot red pepper, vanilla whipped cream, cocoa crisp, and soft sponge

Fraises, Shiso & Coquelicot Éclat de Fraîcheur

14.00€

Déclinaison de fraises shiso cristallisées

Strawberries, Shiso & Poppy – A Burst of Freshness, A variation of strawberry with crystallized shiso

L'Éveil des Saveurs Éphémères - Présenté par nos équipes

14.00€

The Awakening of Ephemeral Flavors - Presented by our staff

MENU MIDI

2 plats 39.00€ / 3 plats 45.00€

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

ENTRÉES / STARTERS

Pressé de Jarrets de Veau à l'Estragon

Saladette croquante et pain toasté

Pressed Veal Shank with Tarragon, Crunchy salad and toasted bread

Carpaccio d'Esturgeons Marinés

Aubergines fumées et sorbet citron sésame

Marinated Sturgeon Carpaccio, Smoked eggplant and lemon sesame sorbet

L'Éveil des Saveurs Éphémères - Présenté par nos équipes

The Awakening of Ephemeral Flavors - Presented by our staff

PLATS / MAIN COURSES

Noix de Joes de Porc Confites au Cidre, Façon Tatin

Chou rouge acidulé, pommes et noix du dauphiné caramélisées et son jus de braisage

Cider-Confit Pork Cheek, Tatin Style, Tangy red cabbage, apples, caramelized walnuts from Dauphiné, and its braising jus

Filet de Truite "Charles Murgat"

Poêlée de morilles et artichauts violets, fregola sarda, sauce raifort

"Charles Murgat" Trout Fillet, Sautéed morels and purple artichokes, fregola sarda, horseradish sauce

L'Éveil des Saveurs Éphémères - Présenté par nos équipes

The Awakening of Ephemeral Flavors - Presented by our staff

DESSERTS

Forêt Noire by la Commanderie

Cerise au kirsch, crémeux chocolat au poivre rouge kampfot, crème fouettée vanillée, croustillant cacao et son biscuit moelleux

Black Forest by La Commanderie, Cherry with kirsch, chocolate cream with Kampot red pepper, vanilla whipped cream, cocoa crisp, and soft sponge

Fraises, Shiso & Coquelicot Éclat de Fraîcheur

Déclinaison de fraises shiso cristallisées

Strawberries, Shiso & Poppy - A Burst of Freshness, A variation of strawberry with crystallized shiso

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

67.00€

MISE EN BOUCHE

ENTRÉES / STARTERS

Lingot de Foie Gras

Rhubarbe, gingembre, cédrat et sa compotée, brioche maison
Foie Gras Terrine, Rhubarb, ginger, lemon, and its compote, homemade brioche

Langoustines en Tempura

Guacamole, concombre, coriandre, pickles de concombre et émulsion miso citron
Tempura Langoustines, Guacamole, cucumber, coriander, pickled cucumber, and lemon miso emulsion

Blanc Manger aux Agrumes

Cœur coulant, déclinaison autour de l'asperge et sauce vierge
Citrus Blancmange, Molten center, variations on asparagus, and sauce vierge

PLATS / MAIN COURSES

Millefeuille de Filet de Bœuf & Escargots aux Poireaux Truffés

Comté, crème de cresson, émulsion poireaux pommes de terre
Beef Filet Millefeuille with Snails and Truffled Leeks, Comté cheese, watercress cream, starch crisp, and potato-leek emulsion

Lotte en Deux Façons

Duo d'endives et radis confits à la passion, écume de poisson vanillée
Monkfish in Two Ways, Duo of endives and passion fruit-glazed radishes, vanilla fish foam

Gnocchis Citron Basilic

Crème et sauté de petits-pois et fèves et burratina pugliese
Lemon & Basil Gnocchi, Cream, sautéed peas and broad beans, and Puglian burratina

DESSERTS

L'Écllosion Sauvage, Miel Citron à l'Ail des Ours

Nid croustillant de kadaif, gel citron, biscuits à l'ail des ours, glace miel et poudre de pollen
Wild Blossom, Lemon Honey with Wild Garlic, Crispy kadaif nest, lemon gel, wild garlic biscuits, honey ice cream, and pollen powder

Forêt Noire by la Commanderie

Cerise au kirsch, crémeux chocolat au poivre rouge kampfot, crème fouettée vanillée, croustillant cacao et son biscuit moelleux
Black Forest by La Commanderie, Cherry with kirsch, chocolate cream with Kampfot red pepper, vanilla whipped cream, cocoa crisp, and soft sponge

Fraises, Shiso & Coquelicot Éclat de Fraîcheur

Déclinaison de fraises shiso cristallisées
Strawberries, Shiso & Poppy – A Burst of Freshness, A variation of strawberry with crystallized shiso

*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 : 44.00€ / 3 plats : 49.00€

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

ENTRÉES / STARTERS

Pressé de Jarrets de Veau à l'Estragon

Saladette croquante et pain toasté

Pressed Veal Shank with Tarragon, Crunchy salad and toasted bread

L'Éveil des Saveurs Éphémères - Présenté par nos équipes

The Awakening of Ephemeral Flavors - Presented by our staff

PLATS / MAIN COURSES

Noix de Joutes de Porc Confites au Cidre, Façon Tatin

Chou rouge acidulé, pommes et noix du dauphiné caramélisées et son jus de braisage

Cider-Confit Pork Cheek, Tatin Style, Tangy red cabbage, apples, caramelized walnuts from Dauphiné, and its braising jus

L'Éveil des Saveurs Éphémères - Présenté par nos équipes

The Awakening of Ephemeral Flavors - Presented by our staff

DESSERTS

Fraises, Shiso & Coquelicot Éclat de Fraîcheur

Déclinaison de fraises shiso cristallisées

Strawberries, Shiso & Poppy – A Burst of Freshness, A variation of strawberry with crystallized shiso

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€

MISE EN BOUCHE

ENTRÉE / STARTER

Lingot de Foie Gras

Rhubarbe, gingembre, cédrat et sa compotée, brioche maison
Duck Liver Foie Gras, Rhubarb, ginger, lemon, and its compote, homemade brioche

PLATS / MAIN COURSES

Millefeuille de Filet de Bœuf & Escargots aux Poireaux Truffés

Comté, crème de cresson, émulsion poireaux pommes de terre
Beef Filet Millefeuille with Snails and Truffled Leeks, Comté cheese, watercress cream, starch crisp, and potato-leek emulsion

OU

Lotte en Deux Façons

Duo d'endives et radis confits à la passion, écume de poisson vanillée
Monkfish in Two Ways, Duo of endives and passion fruit-glazed radishes, vanilla fish foam

Assiette de Fromages Affinés "Millésime et Affinage" à Eybens

Cheese Plate Aged by Millésime et Affinage in Eybens

DESSERT

Forêt Noire by la Commanderie

Cerise au kirsch, crémeux chocolat au poivre rouge kampfot, crème fouettée vanillée, croustillant cacao et son biscuit moelleux
Black Forest by La Commanderie, Cherry with kirsch, chocolate cream with Kampot red pepper, vanilla whipped cream, cocoa crisp, and soft sponge

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

MENU LUNDI SOIR

2 plats 44.00€ / 3 plats 49.00€

ENTRÉES / STARTERS

Pressé de Jarrets de Veau à l'Estragon

Saladette croquante et pain toasté

Pressed Veal Shank with Tarragon, Crunchy salad and toasted bread

Carpaccio d'Esturgeons Marinés

Aubergines fumées et sorbet citron sésame

Marinated Sturgeon Carpaccio, Smoked eggplant and lemon sesame sorbet

L'Éveil des Saveurs Éphémères - Présenté par nos équipes

The Awakening of Ephemeral Flavors - Presented by our staff

PLATS / MAIN COURSES

Noix de Joints de Porc Confites au Cidre, Façon Tatin

Chou rouge acidulé, pommes et noix du dauphiné caramélisées et son jus de braisage

Cider-Confit Pork Cheek, Tatin Style, Tangy red cabbage, apples, caramelized walnuts from Dauphiné, and its braising jus

Filet de Truite "Charles Murgat"

Poêlée de morilles et artichauts violets, fregola sarda, sauce raifort

"Charles Murgat" Trout Fillet, Sautéed morels and purple artichokes, fregola sarda, horseradish sauce

L'Éveil des Saveurs Éphémères - Présenté par nos équipes

The Awakening of Ephemeral Flavors - Presented by our staff

DESSERTS

Forêt Noire by la Commanderie

Cerise au kirsch, crémeux chocolat au poivre rouge kampo, crème fouettée vanillée, croustillant cacao et son biscuit moelleux

Black Forest by La Commanderie, Cherry with kirsch, chocolate cream with Kampot red pepper, vanilla whipped cream, cocoa crisp, and soft sponge

Fraises, Shiso & Coquelicot Éclat de Fraîcheur

Déclinaison de fraises shiso cristallisées

Strawberries, Shiso & Poppy - A Burst of Freshness, A variation of strawberry with crystallized shiso

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