

## **Cuisine Gourmande**

### **Entrées**

- Foie gras de canard brûlé à la flamme et chutney pommes, compote de miel aux fruits secs.**  
*Duck foie gras burnt, served with apple and honey* 28,00€
- Bouillon de volaille à la truffe, foie gras poêlé et petits légumes**  
*Chicken stock with truffles, pan-fried foie gras and small vegetables* 27,00€
- Filet de daurade royale mariné à l'aneth et vaporisé d'absinthe sur assiette volcan**  
*Sea bream fillet marinated in dill and absinthe on volcano plate* 25,00€
- Trio de brouillades d'œufs de l'Isère : caviar Mujjöl, truffe et bacon**  
*Scramble eggs trio : with caviar, truffle, and bacon in many shape* 24,00€

### **Poissons**

- Homard rôti, risotto à la truffe**  
*Roasted lobster, risotto with truffle* 37,00€
- Lotte poêlée, noisettes et topinambours, crémeux de fumé de poisson aux algues dulce**  
*Burbot, hazelnuts, topinambours, creamy fish smoked with dulce algae* 30,00€
- Noix de Saint Jacques à la citronnelle, palet de roseval, poireau rôti et crumble de sarrazin**  
*Scallop shell, roseval potatoes, roasted leeks and buckwheat crumble* 32,00€

### **Viandes**

- Râble de lapin, salsifis confits, suprême de pomelos tiède et jus d'agrumes**  
*Saddle of rabbit, salsify, pomelo, citrus juice* 33,00€
- Ris de veau poêlé, rutabaga et pomme verte, morilles au jus**  
*Sweetbread, morels with juice* 34,00€
- Pigeon cuit au four, cuisse farcie au foie gras, endive braisée et sommité de choux fleur, jus de veau à la truffe**  
*Baked pigeon, endive, cauliflower, veal juice with truffles* 27,00€

## **Menu Cuillère**

*Dans deux cuillères en argent posées sur une assiette, deux préparations différentes d'un mets. Sept assiettes défilent avant la ronde des cuillères gourmandes.*

*In two silver spoons on a plate, two different recipes of the same dish.*

*Seven courses will succeed before the dessert spoonfuls.*

### **Œuf de caille**

*Caviar de Mujjöl*

### **Œuf de caille**

*Truffe*

### **Foie gras**

*Brûlé à la flamme*

### **Foie gras**

*Pomme et miel*

### **Noix de St Jacques**

*Citronnelle*

### **Noix de St Jacques**

*Crumble de sarrazin*

### **Lotte poêlée**

*Topinambours*

### **Lotte poêlée**

*Crèmeux fumé de poisson*

### **Homard**

*Risotto à la truffe*

### **Homard**

*Risotto tuile de parmesan*

### **Ris de veau**

*Morilles*

### **Ris de veau**

*Salsifis*

### **Pecorino à la truffe**

### **Saint Marcellin**

## **La ronde des cuillères gourmandes**

*Menu créé par Alain Girod en 1995, évoluant au gré des saisons,  
79,00 €, net par personne.*

**Menu Gourmet**  
Gourmet Menu

**Œuf de poule de l'Isère au caviar Mujjöl**  
*Hen's egg with Mujjöl caviar*

\*\*\*

**Foie gras de canard brûlé à la flamme et chutney pommes, compote de miel aux fruits secs.**  
*Duck foie gras burnt, served with apple and honey*

\*\*\*

**Noix de Saint Jacques à la citronnelle, palet de roseval, poireau rôti et crémeux de sarrazin**  
*Scallop shell, roseval potatoes, roasted leeks and buckwheat cream*

\*\*\*

**Pigeon cuit au four, cuisse farcie au foie gras, endive braisée et sommité de choux fleur, jus de veau à la truffe**  
*Baked pigeon, endive, cauliflower, veal juice with truffles*

\*\*\*

**Fondue à la Tomme de Chartreuse**  
*Fondue with Tomme de Chartreuse*

\*\*\*

**Poire pochée au vin de noix, opaline et glace à la noix de Grenoble**  
*Poached pear with walnut wine, walnuts ice cream*

*65,00€, net par personne*

## ***Menu Gourmète***

### *Light Gourmet Menu*

***Œuf de poule de l'Isère à la truffe***

*Hen's egg with truffle*

\*\*\*

***Bouillon de volailles à la truffe, foie gras poêlé et petits légumes***

*Chicken stock with truffles, pan-fried foie gras and small vegetables*

\*\*\*

***Filet de daurade royale mariné à l'aneth et vaporisé d'absinthe sur assiette volcan***

*Sea bream fillet marinated in dill and absinthe on volcano plate*

\*\*\*

***Lotte poêlée, noisettes et topinambours, crémeux de fumé de poisson aux algues dulces***

*Burbot, hazelnuts, topinambours, creamy fish smoked with dulce algae*

\*\*\*

***Pecorino à la truffe***

\*\*\*

***Ganache montée chocolat, crémeux citron sur son shortbread***

*Milk chocolate, lemon and nuts*

*65,00€, net par personne*

***Menu de Saison***  
*Seasonal Menu*

***Filet de daurade royale mariné à l'aneth et vaporisé d'absinthe***  
***sur assiette volcan***

*Sea bream fillet marinated in dill and absinthe on volcano plate*

*ou*

***Bouillon de volailles à la truffe, foie gras poêlé et petits légumes***

*Chicken stock with truffles, pan-fried foie gras and small vegetables*

**\*\*\***

***Noix de Saint Jacques à la citronnelle, palet de roseval, poireau rôti et***  
***crémeux de sarrazin***

*Scallop shell, roseval potatoes, roasted leeks and buckwheat cream*

*ou*

***Râble de lapin, salsifis confits, suprême de pomelos tiède et jus d'agrumes***

*Saddle of rabbit, salsify, pomelo, citrus juice*

**\*\*\***

***Dessert au choix***

*Dessert of your choice*

***49,00€, net par personne***

***Assiette de Fromages Cuisinés et Secs***  
*Cooked cheese plate*

*Pecorino à la truffe*  
*Saint Marcellin A.O.P servi chaud avec fruits secs*  
*Fondue à la Tomme de Chartreuse*  
*A.O.P Reblochon*

*Pecorino with truffles*  
*Cow cheese « Saint Marcellin »*  
*Fondue Tomme de Chartreuse*  
*Reblochon*

14,00 €

\*\*\*

***Carte des desserts***

***Ganache montée chocolat, crémeux citron sur son shortbread***  
*Milk chocolate, lemon and nuts*

12,00 €

***Tarte à la pomme façon L'Escalier***  
*Apple pie way L'Escalier*

11,00 €

***Poire pochée au vin de noix, opaline et glace à la noix de Grenoble***  
*Poached pear with walnut wine, walnuts ice cream*

12,00 €

***Baba flambé à la Chartreuse jaune***  
*Yellow Chartreuse baba flambé*

12,00 €

***Menu Déjeuner***  
*Lunch Menu*  
*(le midi uniquement)*

*Un Menu déjeuner vous sera proposé par le service en salle selon la créativité du Chef et d'Alexandre.*

***Plat du moment à 18,00 €***

***Entrée & plat ou Plat & dessert à 26,00 €***

***Menu déjeuner complet à 32,00 €***  
*net par personne.*