

Cuisine Gourmande

Entrées

Foie gras de canard en terrine, salade d'abricots, balsamique et noisette.
Duck foie gras, in terrine, apricot balsamic and hazelnut salad 44,00€

Œuf parfait, tian et caviar mujjöl, siphon de chèvre.
Perfect egg, tian, goat's siphon 27,00€

Soupe de melon, truffe et jambon Ibérique Pata Negra.
Melon soup, truffle and Iberian ham Pata Negra 31,00€

Poissons

½ Homard bleu au four, risotto, zestes et légumes de saison.
Blue lobster risoto, zest and seasonal vegetables 50,00€

Filet de bar, huile vierge concombre et tapenade verte.
Sea bass fillet, olive oil, cucumber and green tapenade 34,00€

Gambas poêlées à la grenobloise et poivron grillé.
Roasted prawns, Grenoble style, peppers grilled 37,00€

Viandes

Filet de Veau farci cuisson basse température, purée d'ail et tomates. (Origine France)
Veal fillet cooked in low temp. Garlic and tomato puree 39,00€

Selle d'agneau en croûte et aubergines. (Origine France)
Saddle of lamb in crust and eggplant 39,00€

Ris de veau panure de pistache et courgette. (Origine France)
Veal sweetbreads with pistachio and zucchini breading 42,00€

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

Terrine

Foie gras

Poêlé

Gambas

A la Grenobloise

Gambas

Poivron grillé

Bar

Concassé de tomates

Bar

Huile vierge et tapenade

Homard

Risotto

Homard

Cébette et huile de roquette

Filet de Veau

Purée d'ail

Filet de Veau

Aubergines

Tomme de chèvre

Pecorino à la truffe

La ronde des cuillères gourmandes

*Menu créé en 1995, évoluant au gré des saisons,
105,00 €, net par personne.*

Menu Gourmet

Gourmet Menu

Œuf de poule bio au caviar Mujjöl.

Hen's egg with Mujjöl caviar

Foie gras de canard en terrine, salade d'abricots, balsamique et noisette.

Duck foie gras, in terrine, apricot balsamic and hazelnut salad

Gambas poêlées à la grenobloise et poivron grillé.

Roasted prawns, Grenoble style, peppers grilled

Filet de Veau farci cuisson basse température, purée d'ail et tomates. (Origine

France)

Veal fillet cooked in low temp. Garlic and tomato puree

Saint Marcellin fermier au lait cru de vache

Crèmeux à la pêche et bière blanche

Creamy peach and white beer

89,00€, net par personne

Menu Gourmète
Light Gourmet Menu

Œuf de poule bio à la truffe
Hen's egg with truffle

Soupe de melon, truffe et jambon Ibérique Pata Negra.
Melon soup, truffle and Iberian ham Pata Negra

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

Filet de bar, huile vierge concombre et tapenade verte.
Sea bass fillet, olive oil, cucumber and green tapenade

Moliterno à la truffe d'été lait pasteurisé brebis

Gâteau au chocolat et sa glace à la rose ou à la violette et miel des Alpes
Chocolate cake and ice cream

89,00€, net par personne

Menu de Saison
Seasonal Menu

Œuf parfait, tian et caviar mujjöl, siphon de chèvre.
Perfect eggs, tian, goat's siphon

Ou

Soupe de melon, truffe et jambon Ibérique Pata Negra.
Melon soup, truffle and Iberian ham Pata Negra

Gambas poêlées à la grenobloise et poivron grillé.
Roasted prawns, Grenoble style, peppers grilled

Ou

Selle d'agneau en croûte et aubergines. (Origine France)
Saddle of lamb in crust and eggplant

Dessert au choix
Dessert of your choice

58,00€, net par personne

Assiette de Fromages

Cheese plate

Saint Marcellin fermier au lait cru de vache

Moliterno à la truffe d'été lait pasteurisé brebis

Chevrette de Novel fermière au lait cru de chèvre Savoie (Chablais)

14,00€

Carte des desserts

Gâteau au chocolat et sa glace à la rose ou à la violette et miel des Alpes

Chocolate cake and ice cream

12,00€

Crèmeux à la pêche et bière blanche

Creamy peach and white beer

12,00€

Amandes au mascarpone et chocolat blanc maison Valrhona

Almonds cream and white chocolate

12,00€

Origine des viandes:

Filet de Veau origine France

Selle d'agneau origine France

Ris de veau origine France

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 19,00 €

Entrée & plat ou Plat & dessert à 27,00 €

Menu déjeuner complet à 33,00 €
net par personne.