

## *cuisine gourmande*

### Entrées

*Salade de homard accompagnée d'une vinaigrette acidulée*  
*Lobster salad with acidulated vinaigrette* 29,00

€

*Duo de foies gras de canard : l'un cuit dans du gros sel,  
l'autre brûlé à la flamme et accompagné d'une purée de fruits secs*  
*Duck foie gras duo : cooked with salt, the other burnst with dried fruit.* 28,00

€

*Trio de brouillades d'œufs de l'Isère : caviar, truffe et bacon*  
*Scramble eggs trio : with caviar, truffle, and bacon in many shape* 21,00

€

*Déclinaison de tomates au concombre liquide*  
*Declinations of tomatoes with liquid cucumber* 19,00

€

### Poissons

*Homard bleu rôti, wok de légumes et émulsion de sauce Soja*  
*Grilled lobster, vegetable wok and emulsion of soy sauce* 37,00

€

*Turbot en tronçon, fenouil sauté et émulsion à l'anis vert*  
*Turbot's section with sauted fennel and emulsion with green anise* 30,00

€

*Gambas poêlées accompagnées de courgettes et écume d'ail*  
*Pan-fried wild prawns, zucchini and garlic scum* 29,00

€

### Viandes

*Filet de veau au crumble de parmesan, poivron et ail confit*  
*Veal's filet with parmesan crumble, bell peppers and garlic* 33,00

€

*Carré d'agneau, pommes de terre grenailles et aubergines*

*Rack of Lamb, potatoes, eggplant and thyme juice* 31,00  
€

*Magret de canard, artichauts violets, tomates et herbes fraîches*  
*Roasted duck fillet with purple artichokes, tomatoes and fresh herbs* 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.*

***Foie gras de canard***  
*Brulé à la flamme*

***Foie gras de canard***  
*Cuit au gros sel*

***Tomates fraîches***  
*Huile de sésame*

***Tomates fraîches***  
*Gel de concassée de tomates*

***Gambas poêlée***  
*Poivron*

***Gambas poêlée***  
*Ail et courgette en roulé*

***Turbot rôti***  
*Beignet au fenouil*

***Turbot rôti***  
*Fenouil sauté*

***Homard bleu***  
*Wok de légumes*

***Homard bleu***  
*Ecume de sauce soja*

***Filet de veau***  
*Aubergine*

***Filet de veau***  
*Crumble de parmesan*

***Tatin d'endive au Saint-Marcellin***

***Blanc-manger à la truffe***

### *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*

\*\*\*

***Duo de foies gras de canard : l'un cuit dans du gros sel,  
l'autre brûlé à la flamme et accompagné d'une purée de fruits secs***  
*Duck foie gras duo : cooked with salt, the other burnst with dried fruit*

\*\*\*

***Gambas poêlées accompagnées de courgettes et écume d'ail***  
*Pan-fried wild prawns, zucchini and garlic scum*

\*\*\*

***Carré d'Agneau, pommes de terre grenailles et aubergines***  
*Rack of lamb, potatoes, eggplant and thyme juice*

\*\*\*

***Tatin d'endive au Saint-Marcellin***  
*Tatin of cow cheese « Saint Marcellin » with chicory*

\*\*\*

***Entremet au chocolat et son cœur coulant à la griotte***  
*Chocolate cake with flowing cherry inside*

*65,00 €, net par personne.*

*menu gourmette*  
*light gourmet menu*

*Beurre d'aubergine au caviar mujjöl*  
*Eggplant butter with mujjöl caviar*

\*\*\*

*Déclinaison de tomates au concombre liquide*  
*Declinations of tomatoes with liquid cucumber*

\*\*\*

*Translucide de daurade marinée, vaporisée d'absinthe,*  
*servie chaude sur une assiette volcan*  
*Translucid fish marinated, served warm on a porcelain volcano*  
*in a mist of absinthe*

\*\*\*

*Turbot en tronçon, fenouil sauté et émulsion à l'anis vert*  
*Turbot's section with sauted fennel and emulsion with green anise*

\*\*\*

*Blanc-manger à la truffe*  
*Blancmange with truffle*

\*\*\*

*Salade de fruits et son sorbet à la verveine*  
*Fruit salad with verbena sorbet*

*65,00 €, net par personne.*

*menu de saison*  
*seasonal menu*

*Gambas poêlées accompagnées de courgettes et écume d'ail*  
*Pan-fried wild prawns, zucchini and garlic scum*

*ou*

*Déclinaison de tomates au concombre liquide*  
*Declinations of tomatoes with liquid cucumber*

*\*\*\**

*Turbot en tronçon, fenouil sauté et émulsion à l'anis vert*  
*Turbot's section with sauted fennel and emulsion with green anise*

*ou*

*Magret de canard, artichauts violets, tomates et herbes fraîches*  
*Roasted duck fillet with purple artichokes, tomatoes and fresh herbs*

*\*\*\**

*Dessert au choix*  
*Dessert of your choice*

*49,00 €, net par personne.*

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

*Tatin d'endive au Saint-Marcellin*

*Glace au Saint-Marcellin*

*Blanc-manger à la truffe*

*Tartare de pomme au bleu du Vercors-Sassenage*

*Tatin of cow cheese « Saint Marcellin » with chicory*

*Saint Marcellin's ice cream*

*Blancmange with truffle*

*Apple tartar with blue cheese « Vercors-Sassenage »*

14,00

€

\*\*\*

***Carte des desserts***

*Salade de fruits et son sorbet à la verveine*

*Fruit salad with verbena sorbet*

11,00

€

*Tarte aux fruits rouges et mascarpone*

*Red fruit pie and mascarpone*

11,00

€

*Entremet au chocolat et son cœur coulant à la griotte*

*Chocolate cake with flowing cherry inside*

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.*