

Cuisine Gourmande

Entrées

Foies gras de canard brûlé à la flamme et accompagné de poire et de chocolat amer.

Duck foie gras burnt, served with pear and bitter chocolate

28,00€

Thon fumé et asperges vertes rôties

Smoked tuna and green roasted asparagus

27,00€

Filet de bar mariné à l'aneth et vaporisé d' absinthe sur assiette volcan

Bass 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

21,00€

Avec caviar Royal

31,00€

Poissons

Homard rôti, wok de choux au vinaigre de cidre et arachides

Roasted lobster, cabbage wok with cider vinegar and peanuts

37,00€

Maigre poêlé, tombée d'épinards et crumble parmesan cumin

Lean poached, spinach and parmesan crumble cumin

30,00€

Raviolis maisons de gambas au gingembre et zestes de citrons, bisque de crustacés réduite

Ravioli homemade prawns with ginger and zest of lemon reduced shellfish bisque

32,00€

Viandes

Grenadin de veau, écrasé de petits pois, jus de veau fumé et gratons

Veal, crushed peas, smoked veal juice.

33,00€

Selle d'agneau frottée au thym, polente aux petits légumes

Lamb rubbed with thyme, polenta with vegetables

31,00€

Magret de canard, blettes et ail confit

Roasted duck fillet, chard and garlic confit

27,00€

Menu Cuillère

Dans deux cuillères en argent posées sur une assiette, deux préparations différentes d'un mets. Sept assiettes défileront 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

Œuf de truite

Foie gras

Brûlé à la flamme

Foie gras

Poire chocolat amer

Ravioli de Gambas

Bisque réduite

Gambas poêlée

Gingembre

Maigre

Épinard

Maigre

Crumble de parmesan

Homard

Wok choux et arachide

Homard

Asperge

Grenadin de Veau

Écrasé de petits pois

Grenadin de Veau

Polenta aux légumes

Pecorino à la truffe

Bleu du Vercors-Sassenage

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

Foies gras de canard brûlé à la flamme et accompagné de poire et de chocolat amer.

Duck foie gras burnt, served with pear and bitter chocolate

Raviolis maisons de gambas au gingembre et zestes de citrons, bisque de crustacés réduite

Ravioli homemade prawns with ginger and zest of lemon reduced shellfish bisque

Selle d'agneau frottée au thym, polente aux petits légumes

Lamb rubbed with thyme, polenta with vegetables poultry and truffle dumplings

A.O.P Bleu du Vercors-Sassenage

Blue cow cheese

Entremet tout chocolat

Chocolate dessert

65,00€, net par personne

Menu Gourmète

Light Gourmet Menu

Œuf de poule de l'Isère à la truffe

Hen's egg with truffle

Thon fumé et asperges vertes rôties

Smoked tuna and green roasted asparagus

***Translucide de poisson mariné, vaporisé d'absinthe,
sur assiette volcan***

*Translucid fish marinated, served warm on a porcelain volcano
in a mist of absinthe*

Maigre poêlé, tombée d'épinards et crumble parmesan cumin

Lean poached, spinach and parmesan crumble cumin

A.O.P Bleu du Vercors-Sassenage, dans sa brique

Blue cow cheese rolls

Tarte citron meringuée

Lemon pie

65,00€, net par personne

Menu de Saison

Seasonal Menu

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

Bass fillet marinated in dill and absinthe on volcano plate

ou

Thon fumé et asperges vertes rôties

Smoked tuna and green roasted asparagus

***Raviolis maisons de gambas au gingembre et zestes de citrons, bisque de
crustacés réduite***

Ravioli homemade prawns with ginger and zest of lemon reduced shellfish bisque

ou

Magret de canard, blettes et ail confit

Roasted duck fillet, chard and garlic confit

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

Tatin d'endive au Saint Marcellin A.O.P

Bleu du Vercors-Sassenage A.O.P dans sa brique

A.O.P Reblochon

Pecorino with truffles

Tatin of cow cheese « Saint Marcellin » with chicory

Blue cow cheese roll

Reblochon

14,00 €

Carte des desserts

Caramel beurre salé

Salted butter caramel

11,00 €

Tarte au citron meringuée

Lemon meringue pie

11,00 €

Entremet tout chocolat

Chocolate desert

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.