

Cuisine Gourmande

Entrées

*Duo de Foies Gras de Canard : l'un roulé à la Pistache, cœur d'Abricot
l'autre brûlé à la flamme, sauce Soubise au Vin Liqueureux
Duck foie gras duo : rolled in Pistachio with apricot's heart and
the other burnst served with an onion and sweet Wine Sauce* 28,00 €

*Fagot d'Asperges Vertes, Mayonnaise Verte et Huile de Noix
Green Asparagus with green's mayonnaise and walnut oil* 22,00 €

*Trio de Brouillades d'œufs de pleine air de l'Isere :
Caviar Mujjöl, Truffe et Bacon
Scramble eggs trio : with caviar, truffle, and bacon in many shape* 21,00€

*Thon frais mariné au Paprika, brûlé à la flamme et crème d'Aneth
Fresh tuna marinated in paprika and seared, dill sauce* 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, Endives sautées et œufs de poisson en Saumure
Turbot's Section, with sautéed Chicory et brined Fish Eggs* 30,00 €

*Gambas poêlées, accompagnées de Blettes et d'une purée d'Ail
Pan-fried wild prawns, blette and mashed Garlic* 29,00€

*Translucide de daurade marinée, vaporisée d'absinthe
Translucid fish marinated, served warm in a mist of absinthe* 25,00 €

Viandes

*Filet de Veau en croute de Noisette et écrasé de Pomme de Terre Vitelote
Veal's filet in crust of nuts with potatoes "Vitelote" mashed* 33,00 €

*Selle d'Agneau au Thym, purée de Petits Pois fumées et Oignons Grelots
Lamb saddle of thyme, smoked mushy peas and pearl onions* 29,00 €

*Magret de Canard sauce Aigre-Douce, Fèves et jeunes Navets
Roasted duck fillet, sweet and sour sauce with broad bean and turnip* 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 frais de canard

Sauce Soubise au vin liquoreux

Foie gras frais de canard

Roulé de Pistache et cœur d'Abricot

Asperge Verte

Mayonnaise Verte

Asperge Verte

Huile de Noix et Vinaigre Balsamique

Thon frais mariné au Paprika

Sauce à l'Aneth

Thon frais mariné au Paprika

Ecume sauce Soja

Gambas poêlée

Accompagnée de Blette

Gambas poêlée

Purée d'Ail

Homard Bleu Rôti

Wok de Légumes

Homard Bleu Rôti

Sauce Moutarde

Filet de Veau

Sauce au Thym

Filet de Veau

Jus de Truffe

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,
Menu à 79,00€ net par personne. SERVI POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE.*

Menu Gourmet
Gourmet Menu

Œuf de poule plein air de l'Isère au Caviar Mujjöl
Hen's egg with mujjöl caviar

*Duo de Foies Gras de Canard : roulé à la Pistache, cœur d'Abricot,
l'autre brûlé à la flamme, sauce Soubise au Vin Liqueureux*
*Duck foie gras duo : rolled in Pistachio with apricot's heart and the other burn
served with sauce of onion and sweet Wine*

Gambas poêlées, accompagnées de Blettes et d'une purée d'Ail
Pan-fried wild prawns, blette and mashed Garlic

Selle d'Agneau au Thym, purée de Petits Pois fumées et Oignons Grelots
Lamb saddle of thyme, smoked mushy peas and pearl onions

Tatin d'endive au Saint-Marcellin
Tatin of Cow cheese « Saint Marcellin » with Chicory

Entremet Chocolat, cœur coulant aux Fruits de la Passion
Chocolate cake with flowing Passion fruit inside

65,00 € net par personne.

Menu Gourmète
Light Gourmet Menu

Beurre d'Aubergine et Caviar Mujjöl
Eggplant butter and mujjöl caviar

Fagot d'Asperges Vertes, Mayonnaise Verte et Huile de Noix
Green Asparagus with green's mayonnaise and walnut oil

Thon frais mariné au Paprika, brûlé à la flamme et crème d'Aneth
Fresh tuna marinated in paprika and seared, dill sauce

Turbot en tronçon, Endives sautées et œufs de poisson en Saumure
Turbot's Section, with Endive et brined Eggs

Blanc-manger à la truffe
Blancmange with truffle

Œuf à la Neige aux Agrumes et Infusion des Pères Chartreux
Egg to Snow with Citrus and local Infusion « des Pères Chartreux »

65,00 € net par personne.

Menu de Saison
Seasonal Menu

Fagot d'Asperges Vertes, Mayonnaise Verte et Huile de Noix
Green Asparagus with green's mayonnaise and walnut oil

ou

Thon frais mariné au Paprika, brûlé à la flamme et crème d'Aneth
Fresh tuna marinated in paprika and seared, dill sauce

Gambas poêlées, accompagnées de Blettes et d'une purée d'Ail
Pan-fried wild prawns, blette and mashed Garlic

ou

Magret de Canard sauce Aigre-Douce, Fèves et jeunes Navets
Roasted duck fillet, sweet and sour sauce with broad bean and turnip

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 au Miel d'Alexandre,

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 with Honey of Alexandre

Blancmange with truffle

Apple tartar with Blue cheese "Vercors-Sassenage"

14,00 €

Carte des Desserts

Baba flambé à la Chartreuse jaune VEP

Baba flamed at yellow V.E.P. Chartreuse

12,00 €

Œuf à la Neige aux Agrumes et Infusion des Pères Chartreux

Egg to Snow with Citrus and local Infusion « des Pères Chartreux »

11,00 €

Entremet chocolat, cœur coulant aux Fruits de la Passion

Chocolate cake with flowing Passion Fruit inside

11,00 €

Tarte aux pommes façon l'Escalier & chantilly de cidre

Apple pie l'Escalier, cider whipped cream

11,00 €

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.