

Cuisine Gourmande

Entrées

Duo de foies gras de canard : l'un en panure de pain d'épices, l'autre brûlé à la flamme et accompagné d'un chutney de poire
Duck foie gras duo: one rolled in gingerbread, the other burnt, served with pear chutney 28,00€

Bouillon de volaille aux truffes, foie gras poêlé et petits légumes
Chicken stock with truffles, pan-fried foie gras and small vegetables 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 bleu rôti au beurre salé, risotto à la truffe
Roasted blue lobster with salted butter, truffle risotto 37,00€

Turbot rôti, écrasé de butternut et crumble de noisettes
Roast turbot, butternut and hazelnuts 30,00€

Saint Jacques poêlées, salsifis, panais glacés, jus vert, caviar Mujjöl
Scallop seared, salsify and parsnip and Mujjöl caviar 32,00€

Viandes

Pot au feu de filet de bœuf, jus de veau au raifort
Pot of beef fillet, veal with horseradish 33,00€

Volaille de Bresse et quenelle à la truffe
Bresse poultry and truffle dumplings 31,00€

Magret de canard, endives braisées et pommes de terre grenailles
Roasted duck fillet, braised endives and potatoes 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.

Huître

Chantilly vinaigre d'échalote

Huître chaude

Fondue de poireaux et caviar mujjöl

Foie gras

Brûlé à la flamme

Foie gras

Roulé au pain d'épices

Saint Jacques

Salsifis

Saint Jacques

Panais et caviar Mujjöl

Turbot

Butternut

Turbot

Crumble de noisettes

Homard bleu

Risotto

Homard bleu

Petits légumes et agar de légumes

Filet de bœuf

Carotte, jus de veau, raifort

Filet de bœuf

Endive braisée

Tatin d'endive au Saint-Marcellin

Bleu du Vercors-Sassenage et son pain à la châtaigne

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 en panure de pain d'épices,
l'autre brûlé à la flamme et accompagné d'un chutney de poire***
Duck foie gras duo: one rolled in gingerbread, the other burnt, served with pear chutney

***Saint Jacques poêlées, salsifis, panais glacés, jus vert,
caviar Mujjöl***
Scallop seared, salsify and parsnip and Mujjöl caviar

Volaille de Bresse et quenelle à la truffe
Bresse poultry and truffle dumplings

Fondue de tomme de Chartreuse
Fondue of cow cheese

Entremet mandarine chocolat et sablé Breton
Tangerines cream dessert and bitter chocolate

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 volaille aux truffes, foie gras poêlé et petits légumes
Chicken stock with truffles, pan-fried foie gras and small vegetables

Translucide de poisson mariné, vaporisé d'absinthe,
servi chaud sur assiette volcan
Translucid fish marinated, served warm on a porcelain volcano
in a mist of absinthe

Turbot, écrasé de butternut, crumble de noisettes
Roast turbot, butternut and hazelnuts

A.O.P Bleu du Vercors-Sassenage, roulé
Blue cow cheese rolls

Tarte à la mangue et crème citron
Mango pie and lemon cream

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

Bouillon de volaille aux truffes, foie gras poêlé et petits légumes

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

Saint Jacques poêlées, salsifis, panais glacés, jus vert,
caviar Mujjöl

Scallop seared, salsify and parsnip and Mujjöl caviar

ou

Magret de canard, endives braisées et pommes de terre grenailles

Roasted duck fillet, braised endives and potatoes

Dessert au choix

Dessert of your choice

49,00€, net par personne

Assiette de Fromages Cuisinés
Cooked cheese plate

Fondue de tomme de Chartreuse
Tatin d'endive au Saint Marcellin A.O.P
Bleu du Vercors-Sassenage A.O.P roulé

Fondue of cow cheese
Tatin of cow cheese « Saint Marcellin » with chicory
Blue cow cheese roll

14,00€

Assiette de Fromages Secs
Cheese plate

A.O.P Reblochon
A.O.P Saint-Marcellin
A.O.P Bleu du Vercors-Sassenage
Accompagnée de pain à la châtaigne

14,00€

Carte des desserts

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

11,00€

Tarte à la mangue et crème citron
Mango pie and lemon cream

11,00€

Entremet mandarine, chocolat et sablé Breton
Tangerines cream dessert and bitter chocolate

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.