

Cuisine Gourmande

Entrées

Foies gras de canard brûlé à la flamme et chutney de coing.

Duck foie gras burnt, served with quinces

28,00€

Déclinaison de carottes, celeries et champignons

Declination of carrots, celery and mushrooms

21,00€

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

24,00€

Poissons

Homard rôti, risotto à la truffe

Roasted lobster, risotto with truffle

37,00€

Daurade royale poêlée, navet confit et écrasé de vitelotte

Sea bream, turnip confit and cruched vitelotte

30,00€

Gambas sautées et son beignet, pousses d'épinards

Prawns with prawn fritters, spinach

32,00€

Viandes

Râble de lapin, pruneaux farcis au foie gras, jus au vin doux

Saddle of rabbit, stuffed prunes with foie gras and sweet wine juice

33,00€

Filet de biche poêlée, poire au vin rouge

Doe fillet and pear with red wine

34,00€

Colvert au jus et sa purée de potimarrons

Mallard in juice and mashed pumpkins

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.

Œuf de caille

Caviar de Mujjöl

Œuf de caille

Œuf de truite

Foie gras

Brûlé à la flamme

Foie gras

Coing

Gambas poêlée

Epinards

Gambas en beignet

Daurade royale poêlée

Vitelotte

Daurade royale grillée

Champignons des bois

Homard

Risotto à la truffe

Homard

Risotto tuile de parmesan

Colvert

Potimarron

Colvert

Poire

Pecorino à la truffe

Saint Marcellin

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

Foie gras de canard brûlé à la flamme et chutney de coing.

Duck foie gras burnt, served with quinces

Gambas sautées et son beignet, pousses d'épinards

Prawns with prawn fritters, spinach

Filet de biche poêlé, poire au vin rouge

Doe fillet and pear with red wine

Fondue à la Tomme de Chartreuse

Fondue with Tomme de Chartreuse

Figues rôties, miel et mûres, glace à l'amande

Roasted figs, honey and blackberries, almond ice cream

65,00€, net par personne

Menu Gourmète
Light Gourmet Menu

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

Déclinaison de carottes, celeries et champignons
Declination of carrots, celery and mushrooms

***Filet de bar mariné à l'aneth et vaporisé d'absinthe sur
assiette volcan***
Bass fillet marinated in dill and absinthe on volcano plate

Daurade royale poêlée, navet confit et écrasé de vitelotte
Sea bream, turnip confit and cruched vitelotte

Pecorino à la truffe

Ganache montée chocolat noir, poires et noisettes sur son shortbread
Dark chocolate, pear and nuts

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

Déclinaison de carottes, celeries et champignons

Declination of carrots, celery and mushrooms

Daurade royale poêlée, navet confit et écrasé de vitelotte

Sea bream, turnip confit and cruched vitelotte

ou

Râble de lapin, pruneaux farcis au foie gras, jus au vin doux

Saddle of rabbit, stuffed prunes with foie gras and sweet wine juice

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
Saint Marcellin A.O.P servi chaud avec fruits secs
Fondue à la Tomme de Chartreuse
A.O.P Reblochon

Pecorino with truffles
Cow cheese « Saint Marcellin »
Fondue Tomme de Chartreuse
Reblochon

14,00 €

Carte des desserts

Ganache montée chocolat noir, poires et noisettes sur son shortbread
Dark chocolate, pear and nuts

12,00 €

Tarte à la pomme façon L'Escalier
Apple pie way L'Escalier

11,00 €

Figues rôties, miel et mûres, glace à l'amande
Roasted figs, honey and blackberries, almond ice cream

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.