

LE MENU ACTUALITE

Apéritif maison (ou sans alcool)

Gaspacho andalou, allumettes au bleu et noix de Grenoble

Gaspacho (cold soup with tomatoes), cheese straws and regional walnuts

Ou

Bruschetta de Saint-Marcellin aux légumes provençaux

Saint Marcellin cheese bruschetta with vegetables

Ou

Tartare de truite et saumon aux saveurs exotiques

Trout and salmon tartare, exotic flavors

Ou

Terrine de canard, cœur de foie gras et sauce gribiche

Duck terrine with foie gras heart and gribiche sauce

Poitrine de porc confite et gratin dauphinois

Caramelized belly of pork served with Dauphiné-style creamed potatoes "au gratin"

Ou

Tartare de bœuf à l'italienne, frites maison

Italian-style fillet of beef tartare served with homemade French fries

Ou

Pluma de porc croustillante, sauce béarnaise et pommes de terre sarladaises

Pluma (choice piece of Pata negra pig), béarnaise sauce served with sarlat-style potatoes

Ou

Poisson du jour, risotto au parmesan affiné

Fish of the day, Parmesan cheese risotto

Ou

Cannellonis de courgettes au fromage frais (végétarien)

Courgettes cannelloni with cream cheese (vegetarian dish)

Baba au rhum St James, crème d'Isigny à la vanille Bourbon

Rum baba served with Bourbon vanilla flavored Isigny cream and fresh fruits

Ou

Craquant au chocolat Valrhona, sorbet maison

Crisp dessert with Valrhona chocolate, homemade sorbet

Ou

Assiette de sorbets et glaces maison du moment, fruits frais

Homemade ice cream and sorbets served with seasonal fresh fruits

Ou

Saint Honorée

Flaky pastry cake surrounded with caramelized cream

Ou

Dôme citron-ramboises sur sablé breton

Lemon and raspberries dome on crumbly shortbread

1 bouteille de vin pour 4 personnes

Café

LE MENU PLAISIR

Apéritif maison (ou sans alcool)

Foie gras mi-cuit insert griotte, toast brioché et chutney de saison
Homemade foie gras with morello, brioche toast and seasonal chutney

Ou

Saumon fumé maison, tzatziki, blinis et caviar oscietre olossol
Homemade smoked salmon, tzatziki and blinis with caviar

Ou

Cromesquis de gambas sur riz vénéré, crème de mangue
Gambas kromesky fritter with rice, mango cream

Ou

Saint-Jacques croustillantes sur patates douces rôties, crème à la citronnelle
Crispy scallops on roast sweet potatoes, citronella sauce

Côte de veau en croûte de parmesan, jus réduit et purée maison
Veal chop in parmesan cheese crust, light cooking juice served with homemade mashed potatoes

Ou

Magret de canard aux pêches, pommes de terre sarladaises
Duck breast fillet with peaches served with sarlat-style potatoes

Ou

Filet de bœuf aux girolles, jus réduit et gratin dauphinois
Beef fillet with mushrooms, light cooking juice served with Dauphiné-style creamed potatoes "au gratin"

Ou

Thon mi-cuit au sésame, vierge de légumes et risotto au parmesan
Half-cooked tuna with sesame, vegetables sauce and Parmesan cheese risotto

Ou

Tentacule de poulpe crouillante, parfum de wasabi et caviar d'aubergine
Crispy octopus tentacle, wasabi flavors and eggplant caviar

Baba au rhum St James, crème d'Isigny à la vanille Bourbon
Rum baba served with Bourbon vanilla flavored Isigny cream and fresh fruits

Ou

Craquant au chocolat Valrhona, sorbet maison
Crisp dessert with Valrhona chocolate, homemade sorbet

Ou

Assiette de sorbets et glaces maison du moment, fruits frais
Homemade ice cream and sorbets served with seasonal fresh fruits

Ou

Saint Honorée

Flaky pastry cake surrounded with caramelized cream

Ou

Dôme citron-framboises sur sablé breton
Lemon and raspberries dome on crumbly shortbread

1 bouteille de vin pour 4 personnes

Café