

MENU DE SAISON

54 € Entrée, Poisson, Viande, fromages, Dessert/ Starter, fish course, meat course, cheese & dessert

47 € Entrée, Poisson, Viande, Fromage ou Dessert

39€ Entrée, plat, fromages, dessert/Starter, main course, cheese & dessert

32 € Entrée, Plat, Dessert/Starter, main course & dessert

**Ceci est une carte courte qui est totalement renouvelée chaque mois
Nous proposons une cuisine entièrement réalisée sur place et composée uniquement
de produit frais.**

Langoustines rôties, royale de champignon blond, bisque, salade d'herbes et fleurs
Roasted scampi, royal mushroom, bisque, herb salad and flowers

OU/OR

Foie gras de canard mi- cuit mariné au vin rouge et cassis/ tuile de grué de cacao/ pain
d'épices grillés

*Duck foie gras marinated mid cooked in red wine and cassis, cocoa nibs tile, toasted
gingerbread*

OU/OR

Raie façon grenobloise, sorbet betterave
Raie Way Grenoble, beet sorbet

Poisson du marché confit/ tartare d'huîtres/purée au beurre yuzu/ bouillon de jambon
*Confit Market Fish / Oyster Tartar / Yuzu Butter Purée / Ham Broth***OU/OR**

OU/OR

Le filet de canette cuisson longue et rôti/ Pain perdu d'abats/ jus de canard à la crème de
yuzu et poivre de Timiz

*Slow-roasted duck fillet, French Toast with offal, beetroot condiment, duck jus with yuzu
cream and Timiz pepper*

OU/OR

La Beuchelle à la Tourangelle Rognon, Ris de Veau au vin jaune (suppl.5€)
La Beuchelle à la Tourangelle Rognon, sweetbread with yellow wine (suppl.5 €)

- * *Nous pouvons vous proposer un menu végétarien sur demande*
* *We can offer vegetarian dishes on request*
- * *Nous proposons des vins au verre en formules accord mets et vins*
* *We offer wines by the glass in formulas matching food and wine*
- * *Partez avec votre bouteille à la fin de repas muni de son petit sac*
* *Go with your bottle at the end of the meal with its small bag*

*Assiette de Fromages 4 Morceaux et ses confitures parmi notre sélection « Au Bon Affineur
», Mr Sylvain Rimbault*

*Plate of Cheeses 4 pieces and jams from our selection "Au Bon Affineur", Mr. Sylvain
Rimbault*

*Toutes nos Viandes sont d'origine Française
(Sauf autre précision de notre part sur place)*

*Indiquez-nous lors de la prise de commande toutes allergies
Et intolérances afin de profiter au mieux de ce moment*

LES DESSERTS

Les desserts sont à commander en début de repas
To be ordered at the beginning of the meal

NOS DESSERTS A LA CARTE SONT A 11 EUROS

Royal chocolat Bitter en pailletine / glace « Carambar » / sauce tonka
*Royal chocolate bitter with crunchy praline base and chocolate mousse, "Carambar" ice
cream with Tonka sauce*

OU/OR

Les fraises Gariguettes comme un Vacherin / crème de citron / verveine / basilic
Strawberries Gariguettes as a Vacherin / lemon / verbena / basil cream

OU/OR

Finger de thé Matcha / ananas / passion / sorbet Main de Bouddha
Finger of Matcha Tea / Pineapple / Passion / Sorbet Hand of Buddha

OU/OR

Le café gourmand, petits desserts accompagnés d'un café, d'un thé ou d'une tisane
Gourmet coffee, small desserts accompanied by coffee, tea or herbal tea

LA CARTE

LES ENTREES/STARTERS

La Langoustine/ Scampi 20 EUROS

Rôties sur royale de champignon blond, bisque, salade d'herbes et fleurs
Roasted on royal blond mushroom, bisque, herb salad and flowers

Le Foie gras/Foie gras 20 EUROS

Mariné au vin rouge et cassis, tuile de grué de cacao, pain d'épices grillés
Marinated in red wine and cassis with cocoa bean nib biscuit and grilled gingerbread

La Raie/Skate 16EUROS

Façon grenobloise, sorbet betterave
Skate fish, beetroot sorbet, caper and soft bread

LES PLATS/MAIN COURSES

Assiette végétarienne/Vegetarian main course 12EUROS

Poisson du Marché/Fish from the Market 20EUROS

Confit à l'huile d'agrumes, Butternut, spaghetti de salsifis, fumet de homard à la mandarine et son salpicon
Confit with citrus oil, butternut, spaghetti of salsify, tangerine lobster stock and salpicon

La St Jacques/St Jacques 30EUROS

Contisées au chorizo, risotto de persil racine, jus de volaille réduit à l'arabica, émulsion de lait fumé
With chorizo, risotto of parsley root, poultry jus reduced to arabica, emulsion of smoked milk

La canette/Duck fillet 25EUROS

Le filet cuisson longue et rôti, Pain perdu d'abats, jus de canard à la crème de yuzu et poivre de Timiz
Slow-roasted duck fillet, French Toast with offal, beetroot condiment, duck jus with yuzu cream and Timiz pepper

La Beuchelle Tourangelle 30EUROS

Le Rognon et Ris de Veau/ Veal Kidneys and Sweetbreads

Beuchelle à la Tourangelle Rognon, Ris de Veau au vin jaune
A combination of calf's kidneys and veal sweetbreads, yellow wine sauce

Assiette de Fromages 6 Morceaux/ Plate of Cheeses 6 morceaux 9EUROS

Et ses confitures parmi notre sélection « Au Bon Affineur », Mr Sylvain Raimbault

And jams from our selection "Au Bon Affineur", Mr. Sylvain Raimbault

