

LE GRAND SALON

RESTAURANT

Carte de saison

Fait maison

Prix nets en euros, service compris.

Entrées

Oeuf parfait, velouté de céleri rave, jeunes pousses, noix de Grenoble	13
Gravelax d'esturgeon, caillé de chèvre de Mr. Fabre, agrumes, croûtons, noix de Grenoble	16
Fines tranches de Saint-Jacques de nos côtes, agrumes, pignons de pin, olives noires, jeune persil	18
Cuisses de grenouille en persillade	19
Foie gras de canard maison du Sud-Ouest, compotée de saison	26

Plats

Tartare de boeuf charolais au couteau, frites maison et roquette	32
Côte de veau du Limousin, jus corsé, lentins de chêne et pousses d'épinards en persillade	58
Épaule d'agneau de 7h, jus de viande, garniture Grand-Mère, <i>à partager à deux</i>	92
Côte de bœuf française, béarnaise et frites maison, <i>à partager à deux</i>	125
Poulpe de Galice à la plancha, choux-fleurs caramélisés au safran, condiment grenobloise	39
Pêche du jour, fenouils, céleri rave et coings rôtis, beurre blanc	49
Dorade Royale rôtie, beurre blanc, accompagnements au choix, <i>à partager à deux</i>	64
Sole meunière de nos côtes Atlantique, écrasé de pommes de terre, cébettes, câpres	65
Choux-farcis, embeurrée de courge butternut, <i>vegan</i>	29

Accompagnements

Frites maison / Écrasé de pommes de terre / Embeurrée de courge butternut	
Salade roquette / Lentins de chêne et pousses d'épinards en persillade	
Garniture Grand-Mère / Fenouil, céleri rave et coings rôtis	9



Desserts

Bûche de chèvre de Mr Fabre, confiture de cerises noires, roquette	17
Soufflé au chocolat Valrhona, glace chocolat blanc de la Maison Berthillon	14
Mille-feuille à la vanille Bourbon, praliné noisette	16
Notre Tatin de pommes au caramel maison, crème fraîche fermière, <i>recette de famille depuis 1968</i>	15
Mandarine Dekotchin, sirop à la vanille Bourbon, sorbet aux agrumes de la Maison Berthillon	15
Baba au rhum, crème fouettée maison, sirop de rhum maison	13
<i>Suggestion de notre barman, Rhum Eminente + 8</i>	
L'île flottante particulière, pralines roses, <i>à partager à deux</i>	26

La liste des allergènes est consultable sur demande.

LE GRAND SALON

RESTAURANT

Carte de saison

Fresh products

Prices in euros, service included.

Starters

Perfect egg, cream of celeriac, young shoots, Grenoble walnuts	13
Sturgeon gravlax, Mr Fabre goat's cheese, citrus fruits, croutons, Grenoble walnuts	16
Thin slices of scallops, citrus fruits, pine nuts, black olives, young parsley	18
Persillade frogs' legs	19
Homemade duck foie gras from South West, seasonal compote	26

Main dishes

Beef tartar, homemade french fries and arugula salad	32
Roasted veal chop, gravy, shiitake and baby spinach in parsley	58
7 hours Lamb shoulder from Auvergne, gravy, Grand-Mère garnish, <i>for two</i>	92
French prime rib, bearnaise sauce, homemade french fries, <i>for two</i>	125
Grilled Galician octopus, saffron caramelised cauliflowers, grenobloise condiment	39
Catch of the day, roasted fennels, celeriac and quinces, white butter	49
Roasted sea bream, white butter, side dishes to choose, <i>for two</i>	64
Sole meunière from our Atlantic coasts, crushed potatoes, cebettes, capers	65
Braised stuffed kale, roasted butternut squash, <i>vegan</i>	29

Side dishes

Homemade french fries / Mashed potatoes / Roasted squash butternut	
Arugula salad / Shiitake and baby spinach in parsley	
Grand-Mère garnish / Roasted fennels, celeriac and quinces	9



Desserts

Mr Fabre's goat cheese, seasonal fruits compote	17
Valrhona chocolate soufflé, Maison Berthillon's white chocolate ice cream	14
Mille-feuille with Bourbon vanilla, hazelnut praline	16
Apple Tart Tatin homemade caramel, farm sour cream, <i>family recipe since 1968</i>	15
Mandarin Dekotchin, Bourbon vanilla syrup, Maison Berthillon's citrus sorbet	15
Rum baba, vanilla whipped cream, homemade rum syrup	13
<i>Our barman's suggestion, Rhum Eminente + 8</i>	
L'île flottante particulière, pink pralines, <i>for two</i>	26

The list of allergens is available on request.

LE GRAND SALON

RESTAURANT

Carte de saison, un dimanche d'hiver

Fait maison

Prix nets en euros, service compris.

Entrées

Oeuf de poule fermière à la coque, mouillettes à la truffe d'hiver, truite fumée des Pyrénées	18
Gravelax d'esturgeon, caillé de chèvre de Mr. Fabre, agrumes, croûtons, noix de Grenoble	16
Fines tranches de Saint-Jacques de nos côtes, agrumes, pignons de pin, olives noires, jeune persil	18
Cuisses de grenouille en persillade	19
Foie gras de canard maison du Sud-Ouest, compotée de saison	26

Plats

Linguines aux coques, piment d'Espelette	25
Choux-farcis, embeurrée de courge butternut, <i>vegan</i>	29
Poulpe de Galice à la plancha, choux-fleurs caramélisés au safran, condiment grenobloise	39
Pêche du jour, fenouils, céleri rave et coings rôtis, beurre blanc	49
Sole meunière de nos côtes Atlantique, écrasé de pommes de terre, célettes, câpres	65
Dorade Royale rôtie, beurre blanc, accompagnements au choix, <i>à partager à deux</i>	64
Épaule d'agneau de 7h, jus de viande, garniture Grand-Mère, <i>à partager à deux</i>	92
Côte de boeuf française, béarnaise et frites maison, <i>à partager à deux</i>	125
Volaille fermière des Landes rôtie, jus corsé, mayonnaise et frites maison, <i>à partager à deux</i>	65

Accompagnements

Frites maison / Écrasé de pommes de terre / Salade roquette	
Lentins de chêne et pousses d'épinards en persillade	
Garniture Grand-Mère / Fenouil, céleri rave et coings rôtis	9



Desserts

Bûche de chèvre de Mr Fabre, confiture de cerises noires, roquette	17
Soufflé au chocolat Valrhona, glace chocolat blanc de la Maison Berthillon	14
Mille-feuille à la vanille Bourbon, praliné noisette	16
Notre Tatin de pommes au caramel maison, crème fraîche fermière, <i>recette de famille depuis 1968</i>	15
Mandarine Dekotchin, sirop à la vanille Bourbon, sorbet aux agrumes de la Maison Berthillon	15
Baba au rhum, crème fouettée maison, sirop de rhum maison	13
<i>Suggestion de notre barman, Rhum Eminente + 8</i>	

L'île flottante particulière, pralines roses <i>à partager à deux</i>	26
-----------------------------------------------------------------------	----

La liste des allergènes est consultable sur demande.

LE GRAND SALON

RESTAURANT

Carte de saison, a winter sunday

Fresh products

Prices in euros, service included.

Starters

Soft boiled egg from the farm, winter truffle mouillettes, smoked trout	18
Sturgeon gravlax, Mr Fabre goat's cheese, citrus fruits, croutons, Grenoble walnuts	16
Thin slices of scallops, citrus fruits, pine nuts, black olives, young parsley	18
Persillade frogs' legs	19
Homemade Duck Foie gras from South West of France, seasonal compote	26

Main dishes

Linguine with cockles, Espelette pepper	25
Braised stuffed kale, roasted butternut squash, <i>vegan</i>	29
Galician octopus, saffron caramelised cauliflowers, grenobloise condiment	39
Catch of the day, roasted fennels, celeriac and quinces, beurre blanc	49
Sole meunière from our Atlantic coasts, crushed potatoes, cebettes, capers	65
Roasted sea bream, beurre blanc, side dishes to choose, <i>for two</i>	64
7 hours Lamb shoulder from Auvergne, gravy, Grand-Mère garnish, <i>for two</i>	92
French prime rib, bearnaise sauce, homemade french fries, <i>for two</i>	125
Roasted farm chicken, gravy, homemade french fries and mayonnaise, <i>for two</i>	65

Sides dishes

Homemade french fries / Mashed potatoes / Roasted squash butternut	
Arugula salad / Shiitake and baby spinach in parsley	
Grand-Mère garnish / Roasted fennels, celeriac and quinces	9



Desserts

Mr Fabre's goat cheese, black cherry jam, arugula salad	17
Valrhona chocolate soufflé, Maison Berthillon's white chocolate ice cream	14
Mille-feuille with Bourbon vanilla, hazelnut praline	16
Apple Tart Tatin homemade caramel, farm sour cream, <i>family recipe since 1968</i>	15
Mandarin Dekotchin, Bourbon vanilla syrup, Maison Berthillon's citrus sorbet	15
Rum baba, vanilla whipped cream, homemade rum syrup	13
<i>Our barman's suggestion, Rhum Eminente + 8</i>	
L'île flottante particulière, pink pralines, <i>for two</i>	26

The list of allergens is available on request.