

## MENU 32€

ENTRÉE - PLAT - FROMAGE OU DOUCEUR

### ENTRÉES 14 €

Terrine de gibiers au foie gras de canard,  
salade de chou rouge croquant, huile de colza grillé

Ou

Saumon confit, salade de lentilles au vinaigre balsamique

Ou

Notre revisite du poireau vinaigrette

### PLATS 21 €

Filet de rascasse cuit doucement,  
crème aux poissons de roche

Ou

Sanglier en deux préparations, purée de potimarron,  
marrons rôtis

Ou

Rognon de veau en fricassée, jus au vinaigre de framboise et  
menthe fraîche, purée de pommes de terre

Ou

Crique Ardéchoise et poêlée de champignons

### ARDOISE DE FROMAGES OU DOUCEUR 12 €

Entremets chocolat et marron « Imbert »

Ou

Tiramisu poire Williams et speculoos

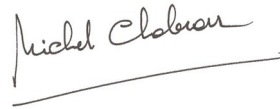
Ou

Baba au rhum, crème diplomate aux fruits confits et chantilly

## L'ESPACE GOURMAND

Pour vous faire découvrir nos plats et menus, au rythme des saisons,  
il nous faut des Hommes, un produit, de la créativité,  
un peu d'émotion, afin que nous puissions perpétuer l'art culinaire à la française.

**"Passer à table, converser sur la gourmandise  
et surtout partager me comble de bonheur"**



### MENU TAPAS 39€

Fingers de pogne toastée au foie gras de canard  
Sablés parmesan, crème aux herbes et œufs de saumon

Huitres "spéciales d'Isigny sur Mer" gratinées  
Jambon cru d'Ardèche « Christophe Guèze »

Chaud froid de noix de coquilles Saint Jacques,  
crème aux langues d'oursin

Risotto, crème de mascarpone et mimolette,  
pétales de noix de coquilles Saint Jacques en carpaccio,  
huile de truffe "maison" la vraie

Brochette de filet de sanglier, sauce grand veneur,  
purée de potimarron et marrons rôtis

Petites douceurs

### MENU COUP DE CŒUR 79€

Lobe de foie gras de canard en médaillon, mariné à la Syrah  
« chutney d'hiver »

Noix de coquilles Saint-Jacques à la plancha,  
risotto crème de mascarpone et mimolette,  
pétales de truffe « La Tuber Melanosporum » de notre région

Tournedos de filet de cerf en aiguillettes rosées,  
sauce grand veneur, crème de potimarron

Chèvre frais et éclats de Picodon à l'huile de truffe

Tarte Tatin à l'ananas, sorbet litchis

Petits fours et friandises

**Notre menu Tapas et notre menu Coup de cœur sont proposés uniquement pour l'ensemble de la table**

Prix net incluant la TVA à 10% - Pour les allergènes dans nos préparations, veuillez-vous adresser au responsable de salle



# La Grande Table Michel Chabran

HOTEL - RESTAURANT  
PONT DE L'ISERE  
1970

## SAINT-VALENTIN

Jeudi 14 Février 2019  
au diner

### MENU

Pommes de terre « ratte » écrasées aux truffes



Noix de coquilles Saint Jacques à la plancha  
asperges vertes et risotto aux truffes



Carré de veau rôti sur l'os, en aiguillettes rosées, jus au curry Mauricien,  
crème au potimarron



Chèvre frais aux éclats de Picodon à l'huile de truffe « maison » la vraie



Douceurs de la St Valentin



Petits fours & Friandises

99€ hors boissons





# La Grande Table Michel Chabran

HOTEL - RESTAURANT  
PONT DE L'ISERE  
1970

## SAINT-VALENTIN

Mercredi 13 et Jeudi 14 Février 2019  
au déjeuner et au diner

### MENU DEGUSTATION

- ⦿ Tartare et carpaccio de noix de coquilles St Jacques, pétales de truffe « Tuber Melanosporum » de notre région  
*A la carte 49€*



Cuisses de grenouilles poêlées, pommes de terre « ratte » au caviar osciètre Prestige, crème d'ail et persil frit  
*A la carte 79€*



Langoustines à la plancha, asperges vertes, parmesan et jus de cuisson aux truffes  
*A la carte 64€*



- ⦿ Médallions de Homard sautés à cru, ris d'agneau, jeunes légumes, crème de crustacés  
*A la carte 79€*



- ⦿ Escalope de foie gras de canard poêlée, purée de topinambours à l'huile de truffe « maison » la vraie, jus au vinaigre de framboise  
*A la carte 39€*



Chèvre frais aux éclats de Picodon à l'huile de truffe « maison » la vraie  
*A la carte 12€*



Douceurs de la St Valentin  
*A la carte 20€*



Petits fours & Friandises



- ⦿ Menus en 3 Plats, fromage & douceur à 139€ hors boissons  
OU  
Menu complet en 5 plats à 159€ hors boissons