



Automne-Hiver 2018-2019

*« Au fil des saisons, autour de leur menu surprise,  
les Chefs vous font voyager à travers de nouvelles saveurs  
pour vous faire découvrir la richesse du répertoire  
gastronomique Français »*

*Michel Chabran*

*Louis Chabran*

## MENU

\* Tartare et carpaccio de noix de coquilles St Jacques,  
pétales de truffe « Tuber Melanosporum » de notre région

à la carte 49€



Cuisses de grenouilles poêlées, pommes de terre « ratte »  
au caviar osciètre Prestige, crème d'ail et persil frit

à la carte 79€



\* Langoustine et ris d'agneau à la plancha,  
crème de crustacés et marrons

à la carte 64€



Escalope de Foie gras de canard poêlé,  
purée de topinambours à l'huile de truffe « maison » la vraie,  
jus au vinaigre de framboise.

à la carte 39€



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

à la carte 59€



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

à la carte 12€



Soufflé chaud au Grand Marnier, glace Plombières

à la carte 20€



Petits fours & Friandises

Menu Complet à 159 euros

\* Menu en 3 Plats, Fromage & Dessert à 139 euros



# 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