



BAUMANIÈRE

1850

Les entrées

<i>Velouté du jour, petits croûtons & beaufort rapé</i>	28 €
<i>Consommé de boeuf, légumes & boeuf à cru</i>	35 €
<i>La burrata, salade de roquette & tomate confite</i>	31 €
<i>Foie gras de canard mi cuit, jeunes betteraves & brioche toastée</i>	49 €
<i>Coeur de saumon fumé, endive & fenouil croquant</i>	45 €
<i>Assiette de légumes tièdes & truffe noire</i>	52 €

Les poissons

<i>St Pierre, risotto de fregola sarda</i>	58 €
<i>Pavé de truite, légumes au naturel & beurre blanc acidulé</i>	52 €

Les viandes

<i>Suprême de volaille, pulpe & chips de panais, jus de rôti</i>	50 €
<i>Parmentier de bœuf</i>	45 €

Les pâtes

<i>Penne regate ou linguine, accompagnées de sauce bolognaise ou sauce pesto</i>	35 €
<i>Penne regate ou linguine à la truffe noire</i>	58 €

Le coin snack

<i>Burger Strato</i>	42 €
<i>Croque madame, Beaufort & truffe noire, œuf mollet</i>	48 €
<i>Salade Caesar, parmesan & anchois marinés</i>	38 €

Le fromage & les desserts

<i>Kyrielle de fromages affinés, par Bernard MURE-RAVAUD, Maître fromager</i>	25 €
<i>La mangue, en carpaccio crémeux & confit citron</i>	19 €
<i>Le traditionnel moelleux au chocolat & crème anglaise</i>	19 €
<i>La crème brûlée à l'orange et Grand Marnier</i>	19 €
<i>Le riz au lait, sauce caramel & tuile au lait</i>	19 €
<i>Assiette de fruits de saison</i>	19 €



BAUMANIÈRE

1850

Entrées

<i>L'Artichaut Camus, émulsion de Parmigiano Reggiano, truffe noire</i>	56 €
<i>Le tout petit chou-fleur rôti, vinaigrette de fond de plaque à saucer</i>	44 €
<i>La pomme de terre José en robe de truffe noire, pain toasté, beurre noisette rafraichi</i>	59 €
<i>La Carbineros, le corps confit « légèrement acidulé », la tête croustillante « légèrement amère », raviole d'oseille</i>	58 €

Starters

<i>Camus artichoke with Parmigiano Reggiano emulsion, black truffle</i>	56 €
<i>Roasted cauliflower with cooking juices for saucing</i>	44 €
<i>José potato in a truffle coating, toasted bread & chilled brown butter</i>	59 €
<i>Red prawns, body confit "slightly tangy", crispy head "slightly bitter", sorrel ravioli</i>	58 €

Первые блюда

<i>Бретонский артишок Камю, эмульсия из Пармезана Риджиано, черный трюфель</i>	56 €
<i>Жареная цветная мини-капуста, с винегретом в собственном соку</i>	44 €
<i>Картофель Жозе в панировке из черного трюфеля, с тостом и охлажденным ореховым маслом</i>	59 €
<i>Розовая креветка: туловище, приготовленное в виде конфи «с легкой кислинкой», хрустящая голова «с легкой горчинкой», ravioli со щавелем</i>	58 €

Poissons

<i>Le Saint Pierre des côtes Bretonnes, céleri dans l'idée d'une pâte à la Vongole, beurre blanc safrané tout simplement</i>	62 €
<i>La St Jacques de Dieppe, lentilles vertes du Puy, caviar Shrenki</i>	69 €
<i>La truite de l'Isère « cuit, cru » topinambour en textures</i>	58 €

Fishes

<i>Brittany John Dory with celery Vongole pasta style, beurre blanc sauce Enhanced with saffron</i>	62 €
<i>Dieppe scallops with Puy lentils, Shrenki caviar</i>	69 €
<i>Isère trout "cooked, raw" with Jerusalem artichoke</i>	58 €

Рыба

<i>Солнечник с бретонского побережья, паста из сельдерея под соусом из петушков, масляный соус с шафраном</i>	62 €
<i>Гребешки де Дьеп, зелёная чечевица, осетровая икра Шренки</i>	69 €
<i>Изерская форель в жареном и сыром виде с топинамбуром в различных текстурах</i>	58 €

Viandes

- La pluma ibérique fumée au bois de sapin, soupçon de maïs,
pomme purée crémeuse, lard de Bigorre en transparence, jus de patate* 62 €
- Le ris de veau, salsifis de Mr Favrin braisés, yaourt et truffe noire,
jus tranché au mélilot* 69 €
- Le pigeon des Costières, raviole d'abats, moût de raisin,
jus de carcasse comme un vin chaud* 72 €

Meats

- Fir-smoked Spanish pluma with sweetcorn, creamy potato purée,
Bigorre bacon transparency, potato sauce* 62 €
- Veal sweetbread with braised salsify by Mr Favrin,
Yoghurt and black truffle, melilot jus* 69 €
- Costières pigeon, offal raviole, wine must, carcass sauce mulled wine style* 72 €

Мясо

- Свинина по-иберийски, копченая на еловых дровах,
легкая нотка кукурузы, кремовое картофельное пюре,
бигорский прозрачный шпик, соус из сладкого картофеля* 62 €
- Сладкая телятина и козлотородник, тушеный по рецепту мистера Фаврина
в сочетании с йогуртом и трюфелем и подливой из донника* 69 €
- Голубь по-костьерски, ravioli с потрошками, виноградный сок и
подлива на основе бульона, напоминающие глинтвейн* 72 €

<i>Kyrielle de fromages affinés</i> <i>Par Bernard MURE-RAVAUD, Maître fromager à Grenoble</i>	25 €
<i>Selection of matured cheese</i> <i>By Bernard MURE-RAVAUD, Master cheese maker in Grenoble</i>	25 €
<i>Разнообразие выдержанных сыров</i> <i>От Bernard MURE-RAVAUD, Мастера сыроделия из г. Гренобль</i>	25 €

Desserts 25 €

La poire de Savoie
cuite au miel, noix de Grenoble, texture de lait des alpages, jus glacé poire & gingembre

La tarte soufflée au chocolat,
caramel fumé & citron confit, herbes des montagnes & glace au mélilot

Le mille-feuille tradition Baumanière,
crème légère à la vanille de Madagascar, Florentine pistache & glace vanille

Le Potimarron,
cuit entier aux épices & zestes d'agrumes,
confit de citron noir d'Iran, noix de pécan caramélisées & graines de courges soufflées

Desserts 25 €

Savoie pear

cooked in honey with Grenoble walnuts, alpine milk, glazed pear & ginger sauce

Chocolate soufflé tart,

smoked caramel with preserved lemon, mountain herbs & melilot ice cream

Baumanière-style millefeuille,

light Madagascar vanilla cream, pistachio nut Florentine & vanilla ice cream

Squash

cooked whole with citrus fruit zest,

preserved Iranian black lemon, caramelized pecan nut & puffed pumpkin seeds

Десерты 25 €

Савойская груша,

запеченная с медом и грецким орехом в нежной текстуре альпийского молока, с замороженным грушевым соком и имбирем

Шоколадное суфле,

«копченая» карамель и лимон конфи, горные пряные травы и мороженое со вкусом донника

Традиционный слоеный торт «милфэй» Боманьер,

легкий крем с мадагаскарской ванилью, флорентин с фисташками и ванильным мороженым

Тыква потимаррон,

запеченная целиком со специями и цедрой цитрусовых фруктов,

конфи из черного иранского лимона с карамелизированным орехом пекан и тыквенными семечками суфле

T.V.A. à 10 % et service compris,

La liste des allergènes contenus dans nos plats est à votre disposition sur demande