

L'Histoire d'IDA Avêque...

Mémé IDA

Voyageurs, colporteurs de l'Oisans, paysans ou encore bergers en goguette, tous, passant par Vaujany, l'ont aperçue devant la grille rouillée qui protégeait la maison.

Le sourire en coin, le chignon flou et vite épinglé, la malice dans le regard, chantant avec ses poules et ses moutons, elle saluait de son ton rieur les villageois avant de rejoindre son piano, à l'affut de la fausse note.

C'était IDA, notre mère, grand-mère et arrière-grand-mère.
Notre Mémé Mida qui aujourd'hui encore, est l'âme de la maison familiale.

Son héritage, perpétué par son fils Go et ses sœurs, a donné naissance à des lieux de partage et de plaisir.

À leur tour, ses petits-enfants ont voulu prolonger l'idée de rassembler sourires et confessions autour d'une table ou d'un feu de cheminée.
Le portrait d'IDA nous contemple et nous rappelle d'où nous venons.
Voyageurs, Vaujaniats et amis de la montagne, bienvenue chez IDA.

Nous vous accueillons aujourd'hui à sa table...

La famille Avêque

Le Menu Gourmand

69 €

Racine de Persil Braisée, espuma de noix de Macadamia fumé,
Menthe et poivre de Timut

Pour Commencer...

Ravioles de queue de bœuf, butternut, bouillon corsé et huile de basilic

Ou

Saumon en gravlax, déclinaison de betteraves, blini et crème au combawa

Ou

Fenouil cuit entier puis glacé à l'orange, purée d'oignons des Cévennes confits,
sauce maltaise

Une Pause Végétale...

Crème de céleri, amandes et oranges

Pour Continuer...

Selle d'Agneau de Sisteron, panais confit, myrtilles et truffes fraîches

Ou

Homard Bleu, risotto d'Orzo à la bisque, safran d'Auvergne et noisettes

Ou

Le Maïs

En gnocchis, en crémeux, grillé, estragon

Pour Terminer...

Mousse Chocolat Ivoire Valrhona, Pamplemousse, caramel agrumes et Tuile orange

Ou

Ganache au Beurre de Cacahuètes, Praliné éclat d'or Jivara, Glace Pop-Corn

Ou

Le Mont Blanc Revisité

Confit de cassis, crème de marrons et espuma Génépi

Le Menu Inspiration

49 €

Ce menu comprend une entrée, un plat & un dessert afin de vous permettre de découvrir la cuisine et les inspirations de nos chefs & de son équipe.

Notre Chariot De Fromages

14 €

Pour Prolonger votre Escapade, une Sélection de Fromages
De Bernard Mure-Ravaud Meilleur Ouvrier de France
& de la Fromagerie de Vaujany Le Cairn

Le Menu Pitchoune

18 €

Ce menu comprend un plat & un dessert.

Plat au choix : Poisson du jour - Croustillants de poulets - Steak haché
Accompagnement au choix : Purée - Légumes de Saison - Frites - Pâtes
Dessert au choix : Fondant au Chocolat - Glace Vanille ou Chocolat

Offert pour les moins de 6 ans

La Bonne Chère d'IDA

109 €

Racine de Persil Braisée, Espuma de Noix de Macadamia Fumée,
Menthe et Poivre de Timut.

La Saint-Jacques
En carpaccio, Dés de Céleri, Pomme et vanille.
En Croustillant, Purée de Céleri Vanille, Caviar Oscière

Foie Gras Poêlé, Confit d'Oignons des Cévennes
Gelée Maury 20 ans d'Âge et Brioche

Raviole De Homard Bleu
Bouillon Corsé et Légumes Croquants

Boeuf Wellington
Purée à la Truffe Noir et son jus Truffé

Mont Blanc Revisité

La Clémentines de Corse IGP marinée au Poivre de Timut
Sorbet Bergamote et Espuma Gin de Savoie

Pour une plus Belle Dégustation Nos Menus sont servis pour l'ensemble de la Table