IDA
restaurant
TABLE GOURMANDE · VAUJANY

Un mot d'histoire sur IDA Avêque…

Voyageurs, colporteurs de l'Oisans, paysans ou encore bergers en goguette, tous, passant par Vaujany, l'ont aperçue devant la grille rouillée à l'entrée de sa ferme à Vaujany.

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.
Une personnalité du village de Vaujany.

Notre Mémé Mida qui aujourd'hui encore, est l'âme de notre chalet familial à Vaujany.

Son héritage, perpétué par son fils Georges et ses sœurs, a donné naissance à des lieux de partage et de plaisir à Vaujany : Les Chalets**** La Perle de l'Oisans et La Fedora

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.

Ils ont créé le Restaurant Gourmand IDA et l'Hôtel le V**** de Vaujany.

Le portrait d'IDA nous contemple et nous rappelle d'où nous venons.
Nos anciens ont travaillé dur pour préserver la beauté de nos montagnes.

Voyageurs, Vaujaniats et amis de la montagne, bienvenue chez IDA.

Nous vous accueillons aujourd'hui à sa table…

Les arrière-petits-enfants d'IDA
La famille Avêque

IDA
restaurant
TABLE GOURMANDE · VAUJANY

Le Menu Inspiration – 49 €

Menu à savourer en 3 services :
Entrée, Plat & dessert.

Ce menu change tous les jours.
Il est élaboré avec des produits frais et de saison selon l'inspiration de nos Chefs,
Mélissa Marchal et Stéphane Jarjanette.

Il vous sera présenté par notre Maître d'Hôtel.

Pour une meilleure dégustation, le Menu Inspiration est servi à l'ensemble des convives.

Le Chariot de Fromages – 14 €

Pour prolonger votre escapade gourmande,
Nos chefs vous proposent une sélection de fromages affinés avec passion
par la « Fromagerie Le Cairn » à Vaujany

Le Restaurant Gourmand IDA est ouvert le soir du Mercredi au Samedi de 19h à 21h
Merci de nous informer d'éventuelles allergies ou autres contraintes alimentaires
lors de la prise de commande.
La carte des allergènes est à votre disposition sur demande.

IDA
restaurant
TABLE GOURMANDE · VAUJANY

Le Menu Gourmand – 69 €

Menu à savourer en 5 services
Pour une meilleure dégustation, le Menu Gourmand est servi à l'ensemble des convives

Amuse-bouche

Soupe Froide de Fraises et Poivrons, Chèvre frais de l'Oisans

Pour commencer - au choix

Cannelloni de Tourteau, Cerises et Amandes

Salade de Pêches Rôties, Sorbet Camomille d'Isère, Burrata crémeuse et Cecina

Une pause végétale

Consommé de Légumes gélifiés, Légumes croquants et Œuf de Caille

Pour continuer – au choix

Brochet cuit à basse température, Déclinaison d'Artichauds et Reine des Près de Vaujany

Ris de Veau croustillant, Petits Pois, Morilles et Vin jaune

Pour terminer – Au choix

Variation autour du Chocolat Guanaja, Ecume de Bourgeon de Sapin ramassé par nos soins

Framboises et confit de Poivrons Rouge, Vanille Bourbon et Basilic glacé

IDA
restaurant
TABLE GOURMANDE · VAUJANY

Accords mets & vins

Notre Sommelier sublime la Cuisine de nos Chefs en vous proposant un choix de vin adapté à chaque plat en fonction de vos goûts et de votre sensibilité.

Menu Gourmand	4 verres de 8 cl	37 €
Menu La Bonne Chère d'IDA	6 verres de 8 cl	52 €

Le Menu Pitchoune - 18 €

Offert pour les moins de 6 ans

Formule plat & 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

Les Menus Végétariens

A la demande, selon la créativité de nos chefs.

Les Menus Inspiration, Gourmand et La Bonne Chère d'IDA

sont déclinés en version végétarienne.

IDA
restaurant
TABLE GOURMANDE · VAUJANY

Notre DUO de Chefs

@Mélissa Marchal et @Stephane Jarjanette,
vous reçoivent au restaurant Gourmand IDA
pour vous faire partager leur passion de la gastronomie.

Leur complémentarité sublime la finesse à leur cuisine, élégante et raffinée.
Ils se sont installés à Vaujany où ils trouvent l'inspiration
dans la sérénité de ce petit village de montagne authentique.

Chez IDA, tous les plats sont conçus et réalisés sur place.

Dans leur cuisine, les saveurs de la montagne côtoient celles de la Méditerranée,
berceau de leur longue expérience gastronomique dans le Sud de la France.

Leur formation rigoureuse et exigeante leur a permis de côtoyer
les plus grands chefs français.

- La Cheffe Mélissa Marchal, 32 ans, a travaillé chez Christophe Bacquié (3 Macarons) au Castellet, chez Dimitri Doisneau (3 Macarons) à Cassis, chez Eric Girardin (1 Macaron) à Comar, …

- Le Chef Stéphane Jarjanette, 40 ans, a travaillé chez Christophe Bacquié (3 Macarons) au Castellet, chez Philippe Etchebest (2 Macarons) à Saint-Emilion, chez Yoan Conte (2 Macarons) à Chamonix, chez Thierry Marx (2 Macarons) à Pauillac, …

Vous n'avez plus qu'à vous laisser aller dans l'ambiance
cosy et chaleureuse du Restaurant IDA