

IDA restaurant

— TABLE GOURMANDE —

"BISTROT D'IDA"

23 euros

L'Ardoise du Jour, tous les Midis

Entrée, Plat et Dessert

MENU INSPIRATION

33 euros

Entrée, plat et dessert

Ce Menu Change Chaque jour, au gré du Marché, de la Saison et de notre Inspiration

Terrine de Canard, Moutarde Violette et Pain Grillé

★

Filet de Poulet « Label Rouge », Cuit au Beurre
Carottes au Miel de Montagne & Caviar d'Aubergines

★

Paris Bruxelles Grenoble

Prix TTC, service compris
La liste des allergènes est disponible sur demande,
Merci de vous rapprocher de notre maître d'hôtel
Origine des viandes : France

MENU CARTE PLAISIR

49 euros

Entrée, plat et dessert

POUR DÉBUTER... 17 euros

Ravioles du Royans, Huile de Noix et Caviar « De Neuvic »

Foie Gras de Canard, Pain Viennois et Gelée de Mandarine

Petits Gris en Meurette, Œuf Parfait et Pecorino di Fossa

Noix de Coquilles Saint Jacques Snackées, Aioli de Vitelottes et Choux Rave

DE LA TERRE À LA MER... 27 euros

Pièce d'Agneau au Sautoir, Jus Corsé
« Céleri'sotto Verde »

Dos de Cabillaud Skreï, Jeunes Légumes
Jus de Crustacés à La Vanille

AUTOUR DU FROMAGE... 9 euros

La Clayette de Notre Fromager, Noix du Trieves

Fromages Blanc au Poivre de Tasmanie, Fleur de Sel et Cerfeuil

LE COIN DE NOTRE PATISSIER ... 12 euros

Roll's Passion Coco

Sablé Caramel, Namelaka « Dulcey » et Fruits Secs

Finger Riz au Lait, Fleur d'Oranger et Gelée de Myrtilles

LES PITCHOUNES

15 euros

Entrée, plat et dessert jusqu'à 10 ans

Notre équipe concoctera avec votre enfant un menu adapté, Entrée, Plat et Dessert, en fonction de ses envies et de notre carte.

Prix TTC, service compris
La liste des allergènes est disponible sur demande,
Merci de vous rapprocher de notre maître d'hôtel
Origine des viandes : France