

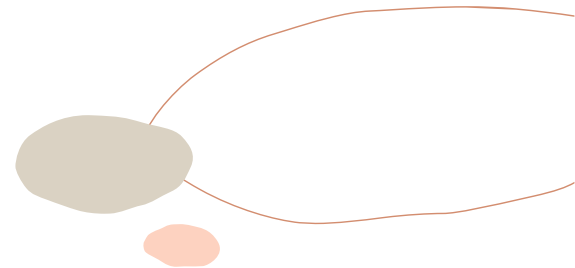


# L'ESPÉRANCE

CUISINE BISTRONOMIQUE

L'Espérance propose une cuisine généreuse et identitaire ; des saveurs d'antan sublimées avec modernité. Elle s'inspire de la cuisine originelle, de celle qui puise dans la richesse d'un patrimoine culinaire unique en y apportant l'élégance et l'exigence de la bistronomie. Pensée comme une ode au terroir français, L'Espérance vous invite à vivre une expérience culinaire authentique et contemporaine.

L'Espérance offers generous cuisine with a strong sense of identity; flavours of yesteryear sublimated with modernity. It is inspired by the original cuisine, that draws on the richness of a unique culinary heritage while adding the elegance and demanding standards of bistronomy. Conceived as an ode to French terroir, L'Espérance invites you to enjoy an authentic, contemporary culinary experience.





## ENTRÉES

### **L'escargot de Bourgogne**

23 €

Émulsion maître d'hôtel, pâte à beignet nignoyaki, salade avec pickles maison

### **La blette**

20 €

À la voironnaise, jaune d'œuf mi-cuit au poivre de Sichuan, espuma de tomme du Dauphiné, fraîcheur de frisée

### **Le vitello tonato**

24 €

Chiffonnade de veau cuit rosé, crémeux au thon, déclinaison de câpres

### **Le risotto**

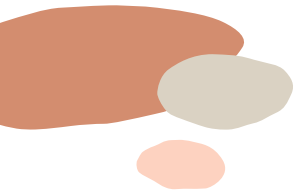
25 €

Au potiron rôti, foie gras des Landes poêlé, butternut acidulé

### **Le potage**

17 €

Aux légumes de saison, côûtons, fromage frais, herbes ciselées, garniture aromatique



Toutes nos viandes sont d'origine française. Prix nets TTC service compris.

## MENUS

Entrée + Plat + Dessert 65 €

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 50 €





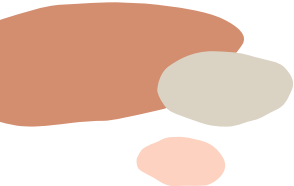
## PLATS

**La truite de Charles Murgat** 35 €  
Sauce meunière, gratin dauphinois aux champignons

**Le cabillaud** 38 €  
Confit au romarin, crozets au vieux comté et noix de Grenoble,  
jus de rôti de volaille

**Le suprême de pintade fermière** 33 €  
Confite puis rôtie, sauce au vin jaune, endives rôties au miel  
de nos montagnes, chutney de coing

**Le paleron de bœuf au vin rouge** 31 €  
Embeurré de panais à la truffe, jus de cuisson réduit, salade d'herbes



Toutes nos viandes sont d'origine française. Prix nets TTC service compris.



## MENUS

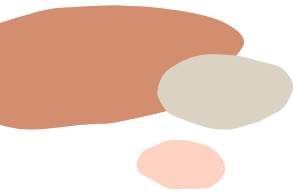
Entrée + Plat + Dessert 65 €

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 50 €

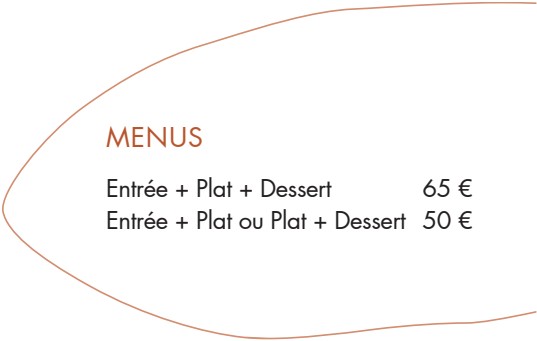


## DESSERTS

|                                                   |      |
|---------------------------------------------------|------|
| <b>Le tiramisu</b><br>À la châtaigne              | 18 € |
| <b>La tarte aux poires</b><br>Espuma de vin épicé | 19 € |
| <b>Le mille-feuille</b><br>À la vanille           | 19 € |
| <b>L'omelette norvégienne</b>                     | 18 € |



Prix nets TTC service compris.



## MENUS

|                                 |      |
|---------------------------------|------|
| Entrée + Plat + Dessert         | 65 € |
| Entrée + Plat ou Plat + Dessert | 50 € |



## STARTERS

### **Burgundy snail**

Maître d'hôtel emulsion, nignoyaki doughnut dough,  
salad with homemade pickles

€ 22

### **Chard**

À la voironnaise, half-cooked egg yolk with Sichuan pepper,  
Dauphiné tomme cheese espuma, curly salad freshness

€ 20

### **Vitello tonato**

Cooked pink veal ragout, creamy tuna, caper declension

€ 24

### **Risotto**

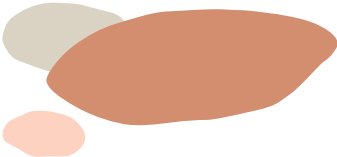
Roasted pumpkin, pan-fried Landes foie gras, tangy butternut

€ 25

### **Soup of the day**

With seasonal vegetables, croutons, cottage cheese,  
chopped herbs, aromatic garnish

€ 17



All our meats are from France.  
Net prices including service.

## OUR MENUS

Starter + Main Course + Dessert € 65

Starter + Main Course or Main Course + Dessert € 50



## MAIN COURSES

### **Charles Murgat's trout**

Sauce meunière, gratin dauphinois with mushrooms

€ 35

### **Codfish**

Rosemary confit, crozets with old Comté cheese and Grenoble walnuts,  
roast poultry jus

€ 38

### **Farmhouse guinea fowl supreme**

Confit then roasted, yellow wine sauce, roasted endives with mountain  
honey, quince chutney

€ 33

### **Beef chuck in red wine sauce**

Parsnips coated with truffle, reduced cooking juices, herb salad

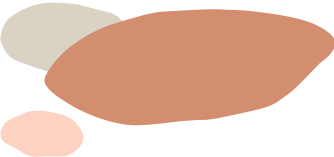
€ 31



## OUR MENU

Starter + Main Course + Dessert € 65

Starter + Main Course or Main  
Course + Dessert € 50



All our meats are from France.  
Net prices including service.



## DESSERTS

### **Tiramisu**

With chestnut

€ 18

### **Pear tart**

Spiced wine espuma

€ 19

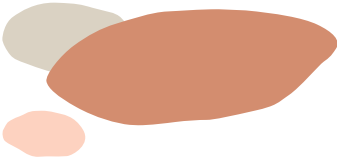
### **Mille-feuille**

With vanilla

€ 19

### **The Norwegian omelette**

€ 18



Net prices including service.

### OUR MENUS

Starter + Main Course + Dessert € 65

Starter + Main Course or Main  
Course + Dessert € 50

# ALLERGÈNES

## ENTRÉES / STARTERS

L'escargot de Bourgogne / *Burgundy snail*

La blette / *Chard*

Le vitello tonato / *Vitello tonato*

Le risotto / *Risotto*

Le potage / *Soup of the day*



## PLATS / MAIN COURSES

La truite de Charles Murgat / *Charles Murgat's trout*

Le cabillaud / *Codfish*

Le paleron de bœuf au vin rouge / *Beef chuck in red wine sauce*



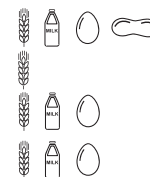
## DESSERTS

Le tiramisu / *Tiramisu*

La tarte aux poires / *Pear tart*

Le mille-feuille / *Mille-feuille*

L'omelette norvégienne / *The Norwegian omelette*



Oeuf / *Egg*



Lait / *Milk*



Soja / *Soya*



Poisson / *Fish*



Gluten / *Gluten*



Fruits à coque / *Nuts*