

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.



MENUS

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

ENTRÉES

L'escargot de Bourgogne

23 €

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

AOP Muscadet Sèvre & Maine « La Grange » 2022 Domaine Luneau-Papin

15 €



La blette

20 €

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

AOC Savoie « Monfarina » 2022 Domaine Giachino

14 €

Le vitello tonato

24 €

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

DOC Verdicchio dei Castelli di Jesi « Jano » 2021 Colle Jano - Italie

9 €

Le risotto

25 €

Au potiron rôti, foie gras poêlé, butternut acidulé

AOC Chinon 2022 Bernard Baudry

14 €



Le potage

17 €

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

Toutes nos viandes sont d'origine française.

Prix nets TTC service compris.

Les accords proposés sont servis en verre de 12,5 cl.



Végétarien



PLATS

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

AOC Bourgogne 2022 Eric Forest 15 €

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

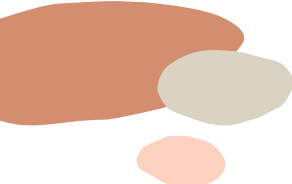
Mare White 2022 Maia - Israël 16 €

Le suprême de pintade fermière 33 €
Confite puis rôtie, sauce aux épices douces, endives rôties au miel
de nos montagnes, chutney de coing

AOC Savoie « Ma Douce » 2022 Domaine Giachino 13 €

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

AOC Cahors « Le Combal » 2019 Cosse-Maisonneuve 11 €

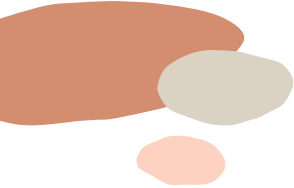


Toutes nos viandes sont d'origine française.
Prix nets TTC service compris.
Les accords proposés sont servis en verre de 12,5 cl.



DESSERTS

Le tiramisu À la châtaigne	18 €
AOC Alsace Gewurztraminer Vendanges Tardives 2018 Humbrecht 1619	16 €
La tarte aux poires Espuma de vin épicé	19 €
Le mille-feuille À la vanille	19 €
Vin de France « Tarda » 2022 Domaine Torredemer Mangin	15 €
L'omelette norvégienne	18 €
AOC Crémant de Savoie « Don Giachino » Domaine Giachino	12 €



Prix nets TTC service compris.
Les accords proposés sont servis en verre de 12,5 cl.



STARTERS

Burgundy snail

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

AOP Muscadet Sèvre & Maine « La Grange » 2022 Domaine Luneau-Papin

€ 23



Chard

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

AOC Savoie « Monfarina » 2022 Domaine Giachino

€ 20

Vitello tonato

Cooked pink veal ragout, creamy tuna, caper declension

DOC Verdicchio dei Castelli di Jesi « Jano » 2021 Colle Jano - Italie

€ 24

Risotto

Roasted pumpkin, pan-fried foie gras, tangy butternut

AOC Chinon 2022 Bernard Baudry

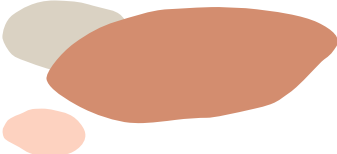
€ 25



Soup of the day

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

€ 17



All our meat is of French origin.
Net prices including service.
Wine pairings are served in 12.5 cl glasses.



Vegetarian



MAIN COURSES

Charles Murgat's trout € 35

Sauce meunière, gratin dauphinois with mushrooms

AOC Bourgogne 2022 Eric Forest € 15

Codfish € 38

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

Mare White 2022 Maia - Israël € 16

Farmhouse guinea fowl supreme € 33

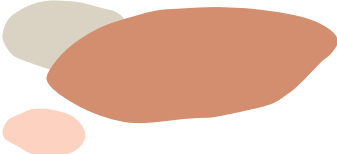
Confit then roasted, sweet spice sauce, roasted endives with mountain
honey, quince chutney

AOC Savoie « Ma Douce » 2022 Domaine Giachino € 13

Beef chuck in red wine sauce € 31

Parsnips coated with truffle, reduced cooking juices, herb salad

AOC Cahors « Le Combal » 2019 Cosse-Maisonneuve € 11



All our meat is of French origin.
Net prices including service.
Wine pairings are served in 12.5 cl glasses.



DESSERTS

Tiramisu

With chestnut

€ 18

AOC Alsace Gewurztraminer Vendanges Tardives 2018 Humbrecht 1619

€ 16

Pear tart

Spiced wine espuma

€ 19

Mille-feuille

With vanilla

€ 19

Vin de France « Tarda » 2022 Domaine Torredemer Mangin

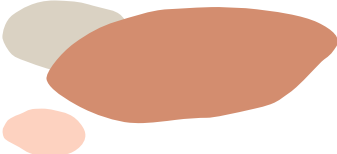
€ 15

The Norwegian omelette

€ 18

AOC Crémant de Savoie « Don Giachino » Domaine Giachino

€ 12



Net prices including service.
Wine pairings are served in 12.5 cl glasses.

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*

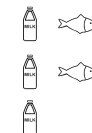


PLATS / MAIN COURSES

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*



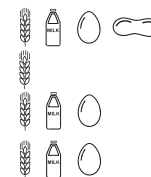
DESSERTS

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*