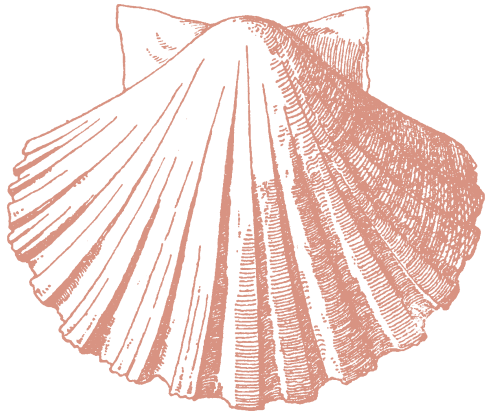
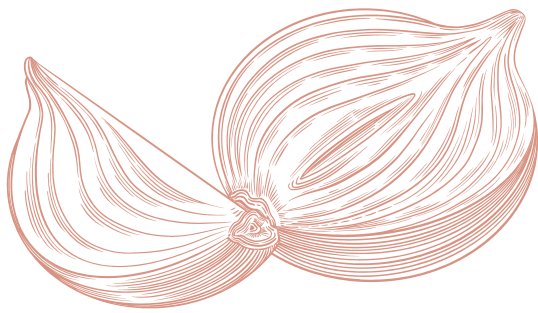
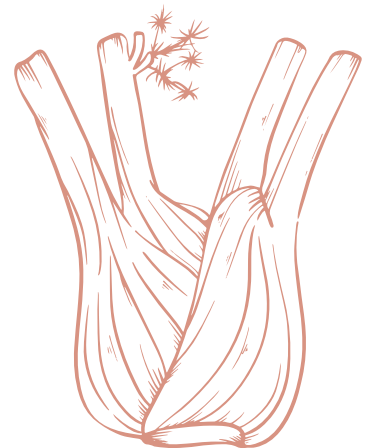
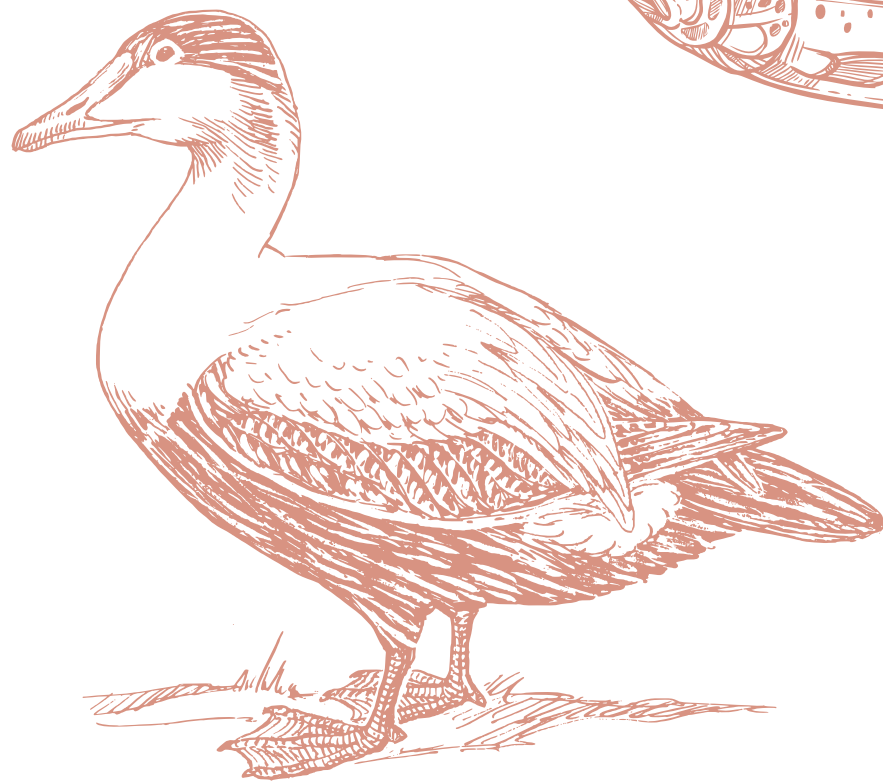
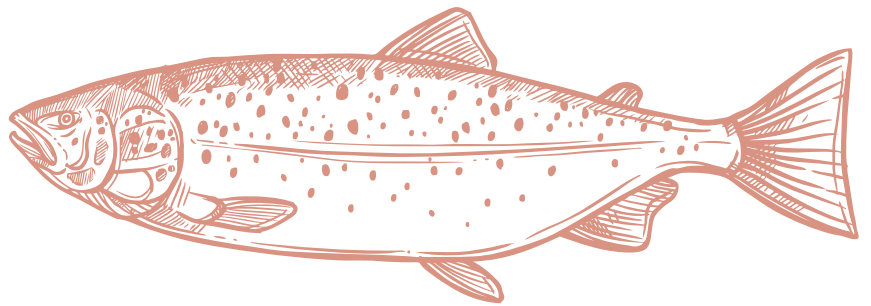




L'ESPÉRANCE

CUISINE DE PARTAGE





Véritable hommage à la cuisine bourgeoise, L'Espérance cultive l'esprit des grandes maisons familiales : le goût des beaux produits, la générosité des plats à partager et l'élégance d'un savoir-faire intemporel. Ici, chaque repas devient une célébration joyeuse et raffinée. À L'Espérance, la cuisine se raconte comme une histoire de famille, écrite à la main, mijotée avec amour. Produits frais et locaux, plats faits maison, portions généreuses : tout est pensé pour retrouver les saveurs d'antan, ces parfums qui rappellent les dimanches d'hiver et les repas d'enfance.

A genuine tribute to the essence of classic French cuisine, L'Espérance nurtures the warmth of family homes: a passion for exquisite ingredients, abundant sharing plates, and the grace of enduring culinary mastery. Here, each meal transforms into a delightful and sophisticated celebration. At L'Espérance, cuisine unfolds like a cherished family narrative, crafted with care and affection. Fresh, local produce, homemade creations, and ample servings: everything is thoughtfully curated to awaken the tastes of the past, those scents that bring to mind winter Sundays and childhood feasts.

EAUX ET BOISSONS

NOTRE EAU MICRO-FILTRÉE BY AQUACHIARA

L'eau premium micro-filtrée par Aquachiara est une démarche vertueuse, zéro kilomètre, zéro plastique, alternative aux eaux en bouteille traditionnelles, pour une eau pure, qui conserve les propriétés minérales de chaque terroir. Celle-ci est proposée à volonté tout au long du repas, en version plate ou pétillante, au tarif de 3 € par personne.



HORS D'ŒUVRES

Saumon mi-cuit en bellevue

22 €

Gelée au vin blanc, crème aigrette

Lightly cured salmon "Bellevue", white wine jelly, tangy cream

Velouté Dubarry

16 €

Chou-fleur et garniture grenobloise

Dubarry velouté, cauliflower and "grenobloise" garnish

Foie gras de canard de la Maison Masse

28 €

Poire confite, gel poire café

Duck foie gras from Maison Masse, poached pear, pear-coffee gel

Cassolette de champignons à la reine

19 €

Volaille et fleurons de feuilletage

Royal mushroom casserole, poultry and puff-pastry fleurons

Œuf parfait

20 €

Aux morilles

Perfect egg with morels

Caviar de Neuvic

Caviar Baeri 30 g

110 €

Caviar Baeri 50 g

160 €

Servi avec blinis et crème épaisse

Served with blini and thick cream



PLATS
MAIN DISHES

Bœuf bourguignon 32 €

Garniture bourguignonne, pommes de terre rôties

Beef Bourguignon, traditional garnish and roasted potatoes

Matelote de la mer 39 €

Noix de Saint-Jacques, retour de criée, coquillage, sauce matelote, légumes glacés

Seafood matelote, scallops, daily catch and shellfish, matelote wine sauce, glazed vegetables

Risotto aux légumes de saison 25 €

Huile végétale

Seasonal vegetable risotto, herb oil

Coquillettes au jambon 25 €

Crème de comté affiné MOF Marie Quatrehomme

Ham coquillettes, cream of aged comté MOF Marie Quatrehomme

Pièce de bœuf

9 € les 100 g

Pièce de bœuf maturée

Consulter le Maître d'Hôtel

Deux garnitures au choix : pommes de terre rôties ou riz pilaf,
légumes ou salade verte

Beef cut or matured beef cut

Two sides of your choice: roasted potatoes or pilaf rice – vegetables or salad

LE PLAT SIGNATURE DE L'ESPÉRANCE
OUR SIGNATURE DISH

Volaille sautée chasseur 32 €

Suprême cuit sur coffre, sauce chasseur flambée au cognac, champignons, riz pilaf

Sautéed chicken Chasseur, breast cooked on the bone, Chasseur sauce flambéed with cognac, mushrooms, pilaf rice

FROMAGES
CHEESE

Sélection de trois fromages

20 €

Affinés MOF Bernard Mure-Ravaud

Selection of three aged cheeses MOF Bernard Mure-Ravaud

DESSERTS

Riz au lait

14 €

Miel de forêt et pollen

Rice pudding, forest honey and pollen

Mousse au chocolat Nicolas Berger

16 €

Fève tonka

Chocolate mousse, tonka bean

Poire Belle Hélène

17 €

Vanille de Tahiti

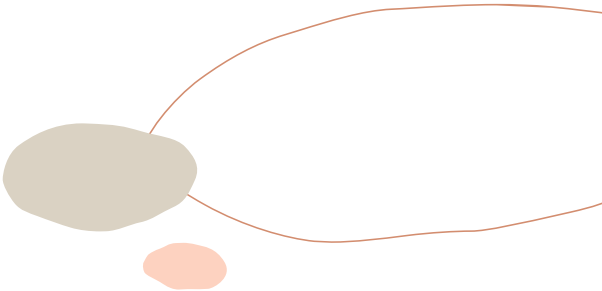
Poire Belle Hélène, Tahitian vanilla

Crêpe Suzette

16 €

Flambée au Grand Marnier

Crêpe Suzette, flambéed with Grand Marnier



MENU ENFANTS
KID'S MENU

25 €

Entrée + Plat + Dessert

Boisson incluse

Starter + Main course + Dessert

Soft included



ENTRÉES
STARTERS

Potage de légumes

Vegetable soup

Rillettes de poisson

Fish rillettes

PLATS
MAIN COURSES

Filet de poisson ou filet de volaille

Une garniture au choix : pommes de terre rôties, riz pilaf ou légumes

Roasted fish fillet or poultry fillet

One side of your choice: roasted potatoes, pilaf rice or vegetables

Coquillettes au jambon, crème de comté MOF Marie Quatrehomme

Ham coquillettes, comté cream MOF Marie Quatrehomme

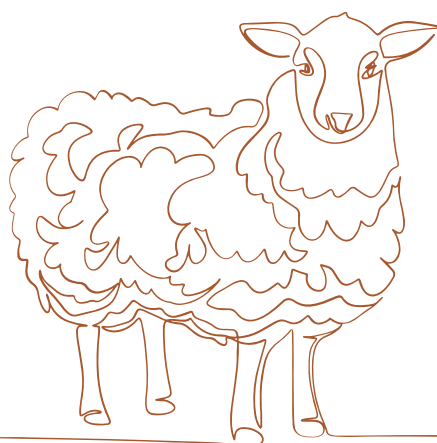
DESSERTS

Mousse au chocolat

Chocolate mousse

Riz au lait

Rice pudding



CELLES ET CEUX QUI
TRAVAILLENT À NOS CÔTÉS



Chocolat : Nicolas Berger (Paris)

Crèmerie : MOF Bernard Mure-Ravaud (Isère), MOF Marie Quatrehomme (Paris)

Cueillette : Maison Masse (Rhône)

Farine et pâtes : La Ferme des Loives (Isère)

Huiles : La Ferme des Loives (Isère), Le Moulin de Julien (Isère)

Miel : Anne Mangin (Isère), Les Délices de Sylvie (Isère)

Œufs : La Ferme de Bel Air (Isère)

Poissons : Marie Luxe (Ile-et-Vilaine), Caviar de Neuvic (Dordogne)

Viandes : BF Viandes (Isère), La Ferme de JC (Drôme), Maison Masse (Rhône)

