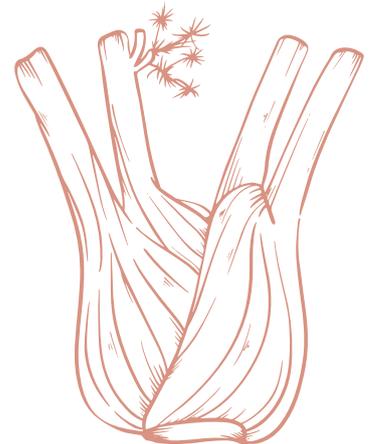
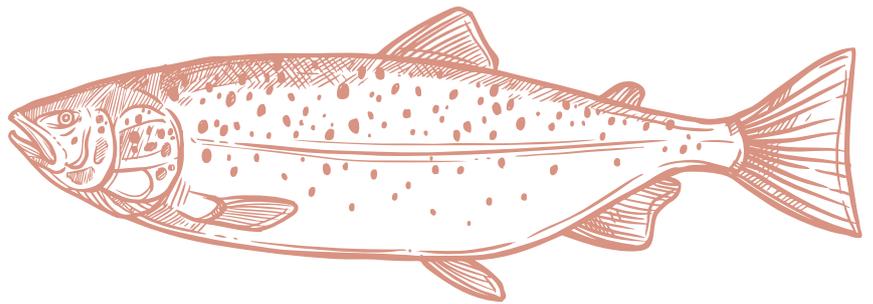
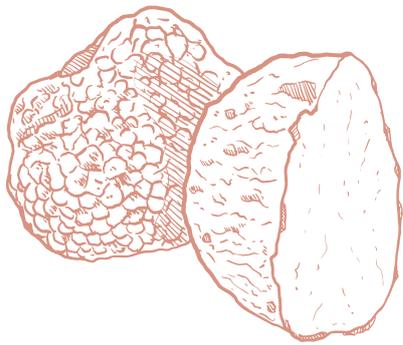


# L'ESPÉRANCE

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*

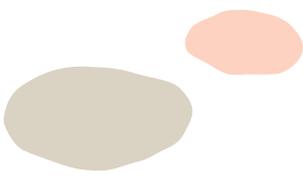
**Foie gras de canard de la Maison Masse** 28 €  
Poire confite, gel poire café  
*Duck foie gras from Maison Masse, poached pear, pear-coffee gel*

**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 Oscière 30 g 150 €  
Caviar Oscière 50 g 180 €

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**

Affinés MOF Bernard Mure-Ravaud

*Selection of three aged cheeses MOF Bernard Mure-Ravaud*

20 €



DESSERTS

**Riz au lait**

Miel de forêt et pollen

*Rice pudding, forest honey and pollen*

14 €

**Mousse au chocolat Nicolas Berger**

Fève tonka

*Chocolate mousse, tonka bean*

16 €

**Poire Belle Hélène**

Vanille de Tahiti

*Poire Belle Hélène, Tahitian vanilla*

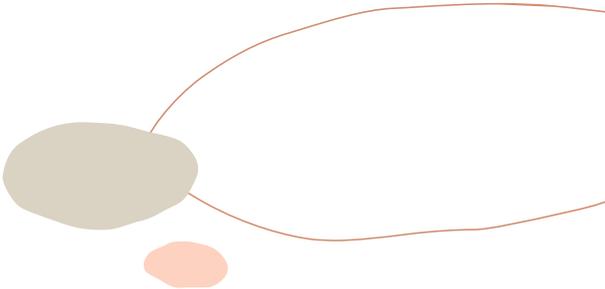
17 €

**Crêpe Suzette**

Flambée au Grand Marnier

*Crêpe Suzette, flambéed with Grand Marnier*

16 €



**MENU ENFANTS**  
**KID'S MENU**

25 €

Entrée + Plat + Dessert

*Starter + Main course + Dessert*



**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*

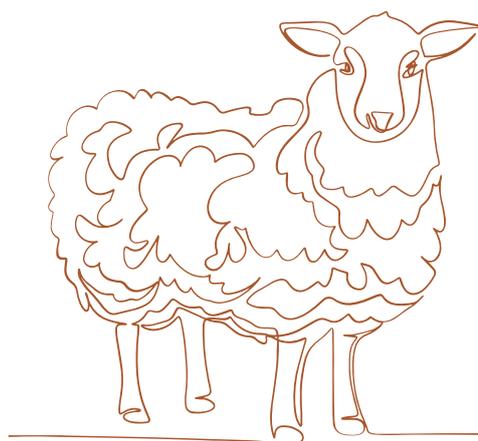
**DESSERTS**

Mousse au chocolat

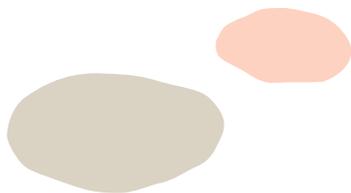
*Chocolate mousse*

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)

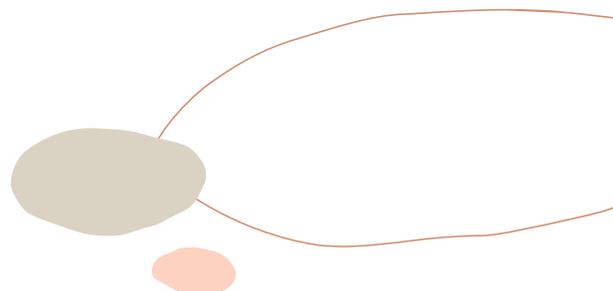
**Huiles** : La Ferme des Loives (Isère), Le Moulin de Julien (Isère)

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

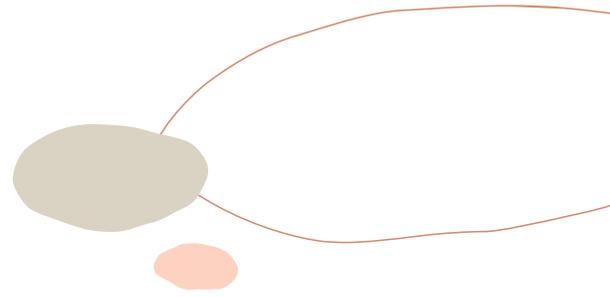
**Œufs** : La Ferme de Bel Air (Isère)

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

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



## LES ALLERGÈNES



| Plat                       | Allergènes                                |
|----------------------------|---|
| Saumon mi-cuit             | Poisson, Lait, Céleri, Moutarde, Sulfites |
| Cassolette de champignons  | Gluten, Lait, Sulfites, Lupin             |
| Velouté Dubarry            | Lait                                      |
| Foie gras de canard        | Sulfites                                  |
| Œuf aux morilles           | Œufs, Lait, Sulfites, Fruits à coque      |
| Rillettes de poisson       | Poisson, Lait                             |
| Caviar                     | Gluten, Œufs, Poisson, Lait, Lupin        |
| Bœuf bourguignon           | Gluten, Sulfites, Lupin                   |
| Matelote / retour de pêche | Crustacés, Poisson, Lait, Sulfites        |
| Risotto de légumes         | Lait, Sulfites                            |
| Coquillettes jambon-comté  | Gluten, Lait, Soja                        |
| Volaille sautée chasseur   | Sulfites                                  |
| Mousse au chocolat         | Gluten, Lait, Fruits à coque, Soja        |
| Riz au lait                | Lait, Fruits à coque                      |
| Crêpe Suzette              | Gluten, Lait, Lupin                       |
| Poire Belle-Hélène         | Lait, Fruits à coque, Soja                |

