



**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'autan, 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 4 € par personne.

Il est également possible d'opter pour une bouteille à l'unité de 75 cl, au prix de 5 €.

## HORS D'ŒUVRES

<b>Saumon mi-cuit en bellevue</b>	22 €
Gelée au vin blanc, crème aigrelette	
<i>Lightly cured salmon "Bellevue", white wine jelly, tangy cream</i>	
<b>Velouté Dubarry</b>	16 €
Chou-fleur et garniture grenobloise	
<i>Dubarry velouté, cauliflower and "grenobloise" garnish</i>	
<b>Foie gras de canard de la Maison Masse</b>	28 €
Poire confite, gel poire café	
<i>Duck foie gras from Maison Masse, poached pear, pear-coffee gel</i>	
<b>Cassolette de champignons à la reine</b>	19 €
Volatile et fleurons de feuilletage	
<i>Royal mushroom casserole, poultry and puff-pastry fleurons</i>	
<b>Œuf parfait</b>	20 €
Aux morilles	
<i>Perfect egg with morels</i>	
<b>Caviar de Neuvic</b>	
Caviar Osciètre 30 g	150 €
Caviar Osciètre 50 g	180 €
Servi avec blinis et crème épaisse	
<i>Served with blini and thick cream</i>	



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

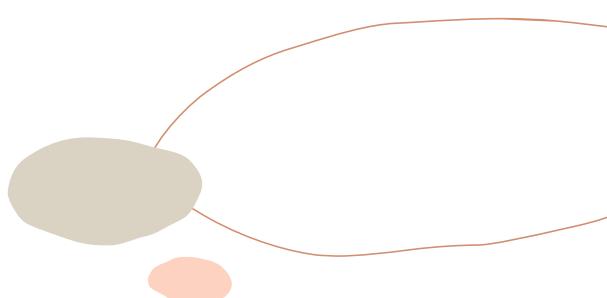
*Poire Belle Hélène, Tahitian vanilla*

**Crêpe Suzette**

16 €

Flambée au Grand Marnier

*Crêpe Suzette, flambéed with Grand Marnier*



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

25 €

Entrée + Plat + Dessert  
*Starter + Main course + Dessert*



## **ENTRÉES**

### **STARTERS**

Potage de légumes  
*Vegetable soup*

Rillettes de poisson  
*Fish rillettes*

## **PLATS**

### **MAIN COURSES**

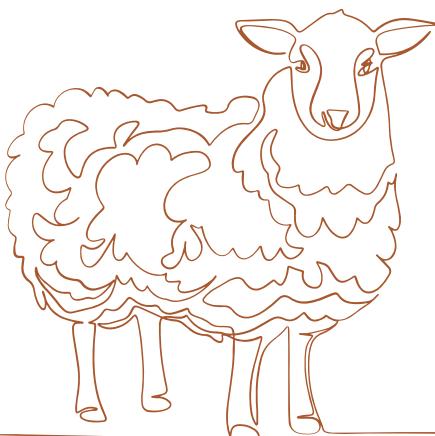
Filet de poisson ou filet de volaille  
Une garniture au choix : pommes de terre rôties, riz pilaf ou légumes  
*Roasted fish fillet or poultry fillet*  
*One side of your choice: roasted potatoes, pilaf rice or vegetables*

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)

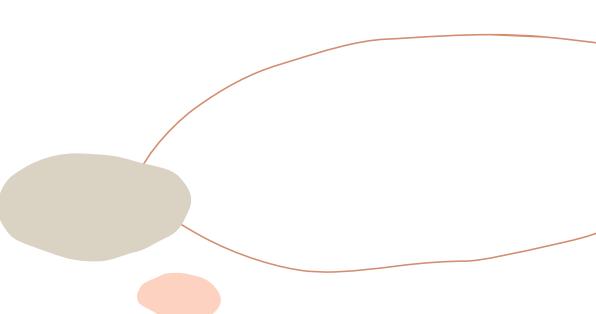
**Huiles :** La Ferme des Loives (Isère), Le Moulin de Julien (Isère)

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

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

**Poissons :** Marie Luxe (Ille-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