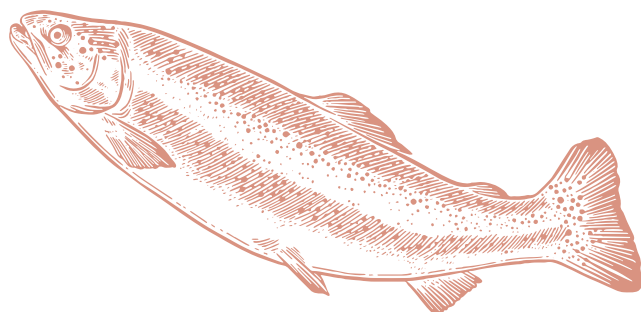
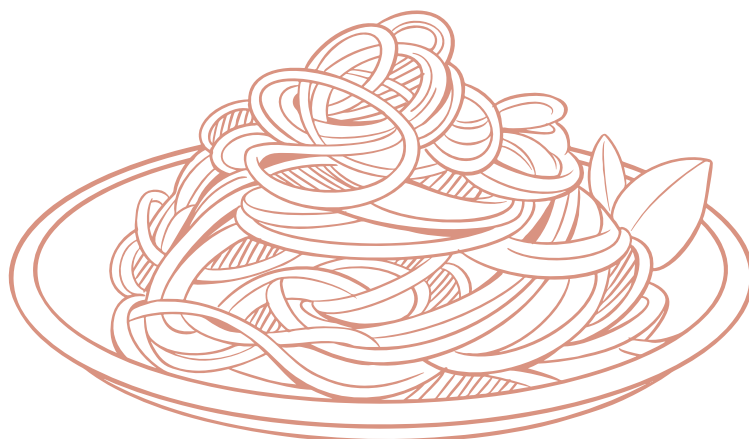
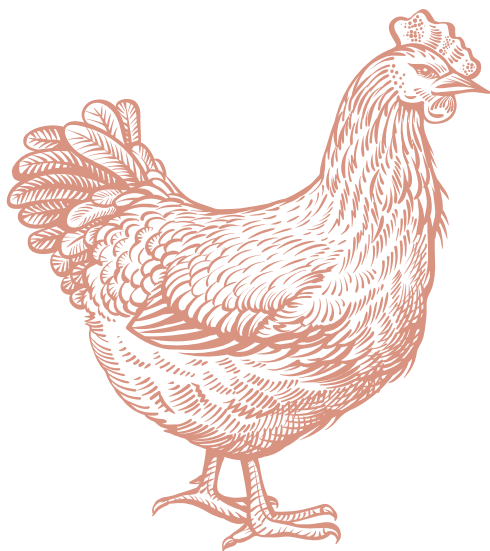


# L'ESPÉRANCE

CUISINE DE PARTAGE





# L'ESPÉRANCE

CUISINE DE PARTAGE

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 repas d'enfance.

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 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 €.

## ENTRÉE DU TERROIR

### LOCAL STARTERS

<b>Terrine forestière maison</b> Condiments du moment <i>Homemade forest terrine, seasonal condiments</i>	16 €
<b>Carpaccio de bœuf au pesto d'ail des ours</b> Parmesan en copeaux, roquette croquante <i>Beef carpaccio with wild garlic pesto, Parmesan and rocket salad</i>	22 €
 <b>Tomates en couleurs et burrata</b> Perles de citron, vinaigrette balsamique <i>Heirloom tomatoes, burrata, lemon pearls and balsamic vinaigrette</i>	18 €
 <b>Œuf parfait</b> Tombée d'épinards, émulsion de Saint-Félicien <i>Perfect egg, spinach and Saint-Félicien espuma</i>	18 €
<b>Tartare de truite aux agrumes</b> Ciboulette fraîche, sésame torréfié <i>Citrus trout tartare, chives and toasted sesame seeds</i>	19 €



## PLATS DE PARTAGE SHARING PLATES

**Côte de veau rôtie**  
*Roasted veal chop*

9 € les 100 g

**Pêche du jour - poisson entier**  
*Catch of the day, whole fish*

9 € les 100 g

**Côte de bœuf**  
*Prime rib*

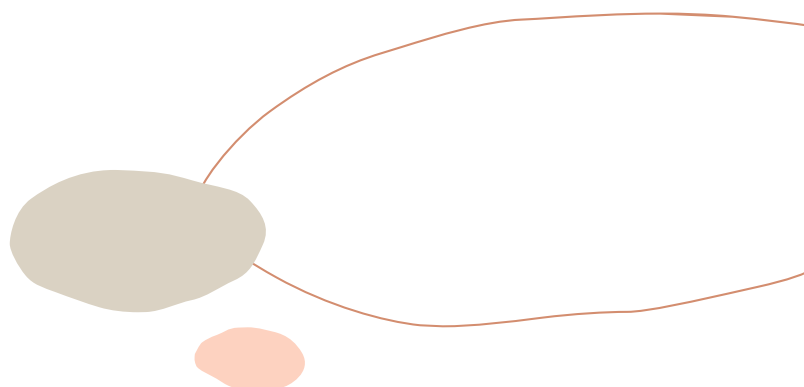
9 € les 100 g

**Viande maturée - selon arrivage**  
*Dry-aged beef, subject to availability*

Consulter le Maître d'Hôtel

**Deux accompagnements au choix inclus** : poêlée de champignons en persillade, ratatouille mijotée, tagliatelles fraîches, frites maison croustillantes, salade verte

*Two side dishes included: sautéed mushrooms with parsley and garlic, slow-cooked ratatouille, fresh tagliatelle, crispy homemade french fries or green salad*



## PLATS AUX SAVEURS AUTHENTIQUES AUTHENTIC FLAVORS

<b>Suprême de volaille rôti</b>	28 €
Sauce chasseur nappante, gnocchi aux champignons <i>Roasted chicken supreme, chasseur sauce and mushroom gnocchi</i>	
<b>Omble chevalier</b>	32 €
Sauce au vin blanc, légumes glacés <i>Arctic char, white wine sauce and glazed vegetables</i>	
<b>Risotto crémeux aux gambas</b>	29 €
Flambées au pastis, pousses d'épinards <i>Creamy gambas risotto, pastis flambéed prawns and baby spinach</i>	
 <b>Risotto végétarien</b>	25 €
Ail des ours de nos vallées <i>Vegetarian risotto with wild garlic pesto</i>	
<b>Côtelettes d'agneau</b>	32 €
Sauce au miel, mousseline de légumes de saison et petits pois <i>Lamb chops, honey sauce, seasonal vegetable purée and green peas</i>	
<b>Poulpe grillé en persillade</b>	30 €
Écrasé de pommes de terre, chorizo <i>Grilled octopus with parsley and garlic, mashed potatoes and chorizo</i>	
<b>Filet de bœuf</b>	36 €
Pommes rôties, jus de viande <i>Beef fillet, roasted potatoes and meat jus</i>	



**PÂTES ET RAVIOLES, HÉRITAGE GOURMAND**  
*PASTA AND RAVIOLES, GOURMET HERITAGE*

-  **Tagliatelles fraîches au beurre et parmesan** 22 €  
Beurre fondant  
*Fresh tagliatelle with Parmesan and butter*
-  **Tagliatelles sauce forestière** 28 €  
Saveurs de sous-bois  
*Tagliatelle with mushroom sauce*
-  **Tagliatelles à l'ail des ours** 25 €  
Pesto délicatement herbacé  
*Tagliatelle with wild garlic pesto*
- Tagliatelles à la bolognaise** 26 €  
Bœuf longuement mijoté  
*Tagliatelle Bolognese*
-  **Ravioles du Dauphiné à la crème de tartufata** 28 €  
Parfum de truffe  
*Ravioles du Dauphiné with tartufata cream*
- 

**DOUCEURS MAISON**  
*HOMEMADE DESSERTS*

<b>Mousse au chocolat Nicolas Berger</b> Éclat de fleur de sel <i>Nicolas Berger chocolate mousse with fleur de sel</i>	16 €
<b>Crêpe Suzette</b> Flambée au calvados <i>Crêpe Suzette flambéed with Calvados</i>	16 €
<b>Pêche Melba</b> Framboises, sorbet mascarpone vanille <i>Peach Melba with raspberries and vanilla mascarpone sorbet</i>	14 €
<b>Profiteroles</b> Glace praliné, caramel au beurre salé <i>Profiteroles with praline ice cream and salted butter caramel</i>	14 €



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

25 €

Entrée + Plat + Dessert

*Starter + Main course + Dessert*

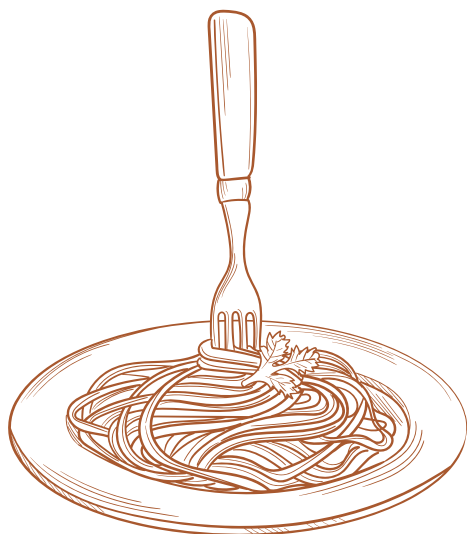


**ENTRÉES**  
**STARTERS**

Saumon fumé  
*Smoked salmon*

Trilogie de tomates  
*Colorful tomatoes*

Terrine forestière  
*Forest terrine*



**PLATS**  
**MAIN COURSES**

Tagliatelles bolognaise  
*Tagliatelle Bolognese*

Nuggets de volaille  
*Chicken nuggets*

Burger de bœuf  
*Beef burger*

Fish & chips

**DESSERTS**

Sorbet ou glace  
*Sorbet or ice cream*

Mousse au chocolat  
*Chocolate mousse*

Tiramisu spéculoos  
*Speculoos tiramisu*

