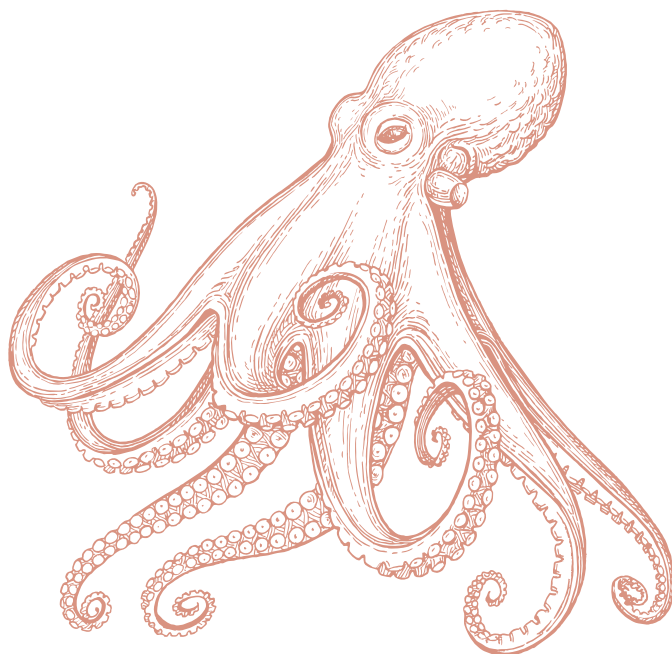
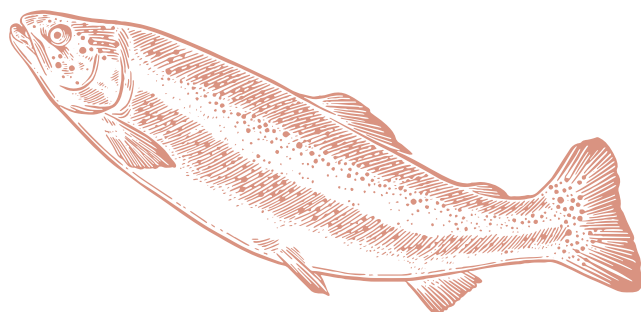
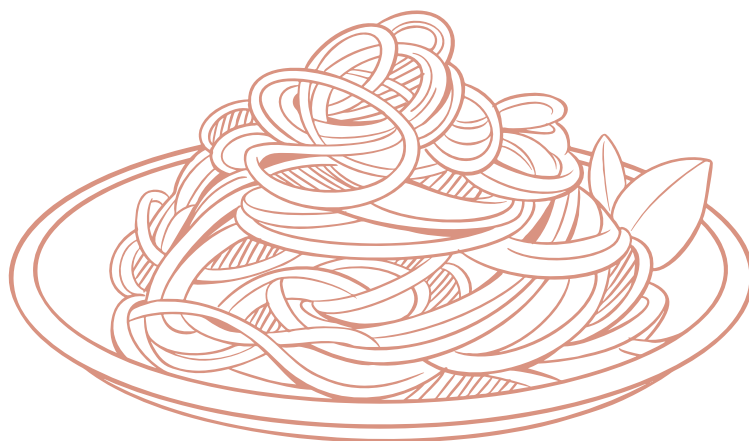
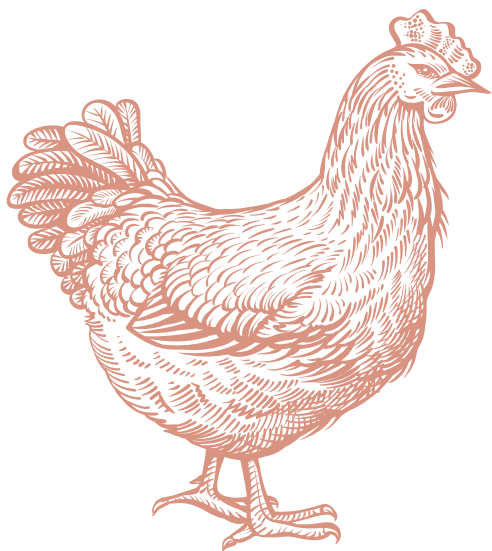




L'ESPÉRANCE

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

Terrine forestière maison

Condiments du moment

Homemade forest terrine, seasonal condiments

16 €

Carpaccio de bœuf au pesto d'ail des ours

Parmesan en copeaux, roquette croquante

Beef carpaccio with wild garlic pesto, Parmesan and rocket salad

22 €



Tomates en couleurs et burrata

Perles de citron, vinaigrette balsamique

Heirloom tomatoes, burrata, lemon pearls and balsamic vinaigrette

18 €



Œuf parfait

Tombée d'épinards, émulsion de Saint-Félicien

Perfect egg, spinach and Saint-Félicien espuma

18 €

Tartare de truite aux agrumes

Ciboulette fraîche, sésame torréfié

Citrus trout tartare, chives and toasted sesame seeds

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

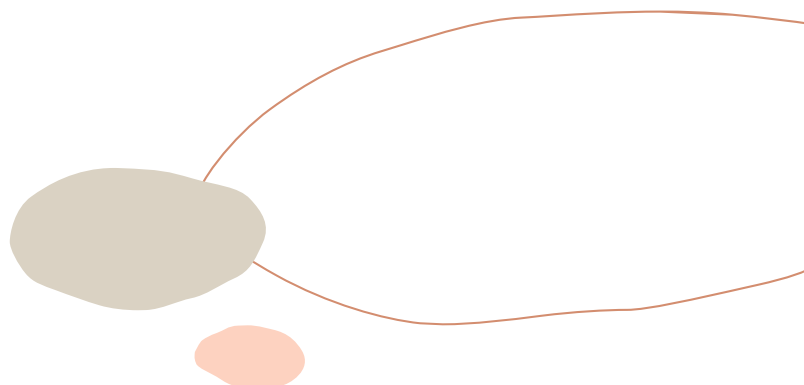
Viande maturée - selon arrivage

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

Suprême de volaille rôti 28 €

Sauce chasseur nappante, gnocchi aux champignons

Roasted chicken supreme, chasseur sauce and mushroom gnocchi

Omble chevalier 32 €

Sauce au vin blanc, légumes glacés

Arctic char, white wine sauce and glazed vegetables

Risotto crémeux aux gambas 29 €

Flambées au pastis, pousses d'épinards

Creamy gambas risotto, pastis flambéed prawns and baby spinach

 **Risotto végétarien** 25 €

Ail des ours de nos vallées

Vegetarian risotto with wild garlic pesto

Côtelettes d'agneau 32 €

Sauce au miel, mousseline de légumes de saison et petits pois

Lamb chops, honey sauce, seasonal vegetable purée and green peas

Poulpe grillé en persillade 30 €

Écrasé de pommes de terre, chorizo

Grilled octopus with parsley and garlic, mashed potatoes and chorizo

Filet de bœuf 36 €

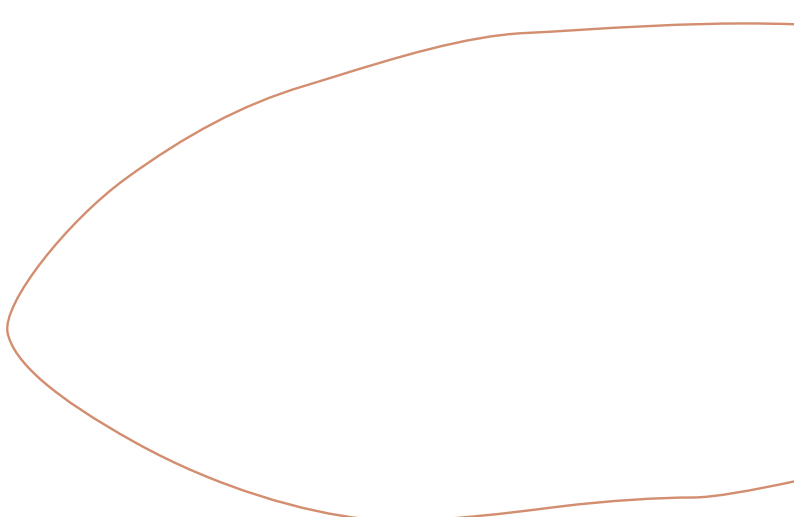
Pommes rôties, jus de viande

Beef fillet, roasted potatoes and meat jus



PÂTES ET RAVIOLES, HÉRITAGE GOURMAND

PASTA AND RAVIOLES, GOURMET HERITAGE

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

DOUCEURS MAISON

HOMEMADE DESSERTS

Chocolat en textures	16 €
Ganache, glace au gruë de cacao torréfié, fève tonka et fleur de sel	
<i>Dark chocolate ganache, roasted cocoa nib ice cream, tonka bean and fleur de sel</i>	
Crêpe Suzette	17 €
Flambée au Grand Marnier	
<i>Crêpe Suzette flambéed with Grand Marnier</i>	
Autour de la framboise	14 €
Compotée framboise et pomme, glace mascarpone, chocolat blanc et pamplemousse	
<i>Raspberry and apple compote, mascarpone ice cream, white chocolate and grapefruit</i>	
Profiteroles	14 €
Glace praliné, caramel au beurre salé	
<i>Profiteroles with praline ice cream and salted butter caramel</i>	
Pavlova myrtilles et estragon	14 €
Meringue légère, myrtilles, touche herbacée	
<i>Blueberry and tarragon pavlova</i>	



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

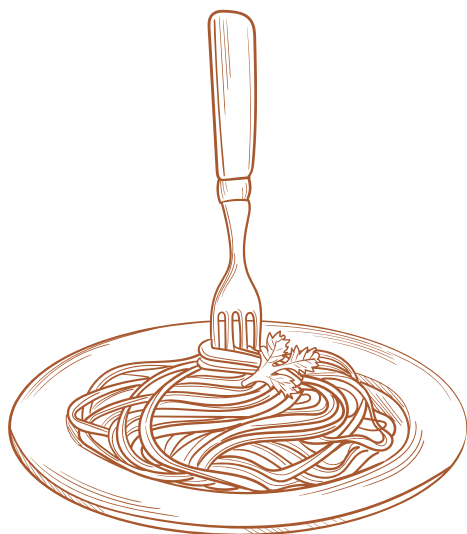
Nuggets de volaille

Chicken nuggets

Burger de bœuf

Beef burger

Fish & chips



DESSERTS

Sorbet ou glace

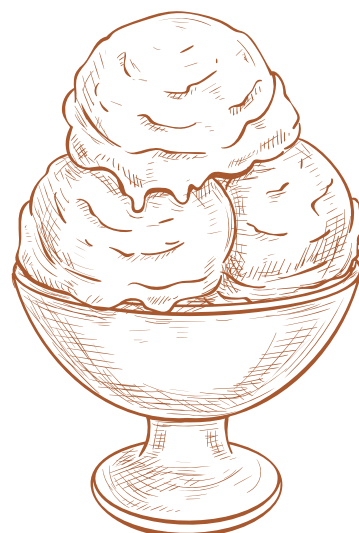
Sorbet or ice cream

Mousse au chocolat

Chocolate mousse

Tiramisu spéculoos

Speculoos tiramisu



LES ALLERGÈNES

Entrées	Allergènes
Terrine	Œuf
Carpaccio de bœuf	Lactose, Fruits à coque
Tomates burrata	Moutarde, Lactose
Œuf parfait	Œuf, Lactose
Tartare de truite	Poisson, Sésame
Plats	
Pêche du jour	Poisson, Mollusque, Crustacé
Suprême de volaille	Gluten
Omble chevalier	Poisson, Céleri, Lactose
Risotto aux gambas	Lactose, Crustacé, Mollusque
Risotto végétarien	Lactose, Fruits à coque
Côtelettes d'agneau / Filet de bœuf	Gluten
Poulpe grillé	Lactose, Mollusque
Pâtes et ravioles	
Tagliatelles au beurre / tartufata / ravioles	Lactose, Œuf, Gluten
Tagliatelles bolognaise	Lactose, Œuf, Gluten, Céleri
Tagliatelles ail des ours	Lactose, Œuf, Gluten, Fruits à coque
Douceurs	
Framboise	Lactose, Œuf, Gluten, Fruits à coque
Crêpe Suzette / Profiteroles / Chocolat	Lactose, Œuf, Gluten
Pavlova	Lactose, Œuf
Menu enfants	
Saumon fumé	Poisson
Burger	Moutarde, Lactose, Gluten
Fish & chips	Poisson, Moutarde, Gluten, Œuf
Nuggets	Lactose, Œuf, Gluten, Fruits à coque
Tiramisu spéculoos	Lactose, Œuf, Gluten