



BAUMANIÈRE

1850

Carte du Dîner

Entrées

Oignon doux Saint André, <i>Artichaut de Jérusalem, jus d'un oignon pressé, truffe noire</i>	68 €
Carpaccio de Saint-Jacques de plongée, <i>Caviar Kristal, cresson, cédrat</i>	125 €
Cromesquis d'escargot, <i>Raifort, crémeux de Tétragone, champignon cru</i>	45 €
Artichaut Camus, <i>Truffe en millefeuille, jus barigoule</i>	72 €

Mer

Saint-Jacques bretonne cuite en coquille, <i>Salsifis, truffe noire, noir de Bigorre, jus de barbe</i>	82 €
Omble Chevalier, <i>Potimarron rôti à la découpe, oignon rouge de Roscoff, jus d'arêtes</i>	78 €
Saint Pierre rôti sur l'arête, en deux services, <i>Gnocchi fumé, jus de cuisson, consommé d'arêtes grattées</i>	150 € Pour 2

Terre

Ris de veau à la grenobloise, <i>Belle de Fontenay juste vapeur</i>	70 €
Paleron de Black Angus, <i>Panais en sur cuisson, truffe noire, jus de veau à la confiture de lait</i>	74 €
Gigot d'agneau de lait à la broche, <i>A l'anchois, gratin dauphinois tradition Baumanière</i>	150 € Pour 2

Fromage

Kyrielle de fromages affinés, <i>Par Bernard MURE RAVAUD, Maître fromager à Grenoble</i>	28 €
--	------

Desserts

Le Millefeuille tradition Baumanière, <i>Florentine pistache, glace vanille de Madagascar</i>	23 €
La mangue, sorbet au piment d'Espelette et à la mangue, <i>Feuille à feuille au chocolat Andoa lacté</i>	23 €
Pressé de pomme Royal Gala et coing, <i>Râpé de noix de Grenoble, sorbet gingembre</i>	23 €
Le Mont-Blanc, marrons et réglisse	23 €



BAUMANIÈRE

1850

Menu découverte Baumanière

Au tarif de 220 €

Carpaccio de Saint-Jacques de plongée,
Caviar Kristal, cresson, cédrat

Oignon doux Saint André,
Artichaut de Jérusalem, jus d'un oignon pressé, truffe noire

Omble Chevalier,
Potimarron rôti à la découpe, oignon rouge de Roscoff, jus d'arêtes

Persillé de Black Angus,
Panais en sur cuisson, truffe noire, jus de veau à la confiture de lait

Kyrielle de fromages affinés,
Par Bernard MURE RAVAUD, maître fromager à Grenoble

Le Mont-Blanc,
Marrons et réglisse