



BAUMANIÈRE

1850

Carte du Dîner

Entrées

Compression de racines, Crèmeux citron, décoction de pluches saisies	45€
Carpaccio de Saint-Jacques de plongée, Caviar Kristal, chou fleur	78€
Foie gras fumé, poché au vin rouge, Epeautre, consommé et graton de peau	55€
Artichaut Camus, Truffe noire, jus d'oignon au lard fumé	69€

Mer

Saint-Jacques bretonne cuite en coquille, Râpé de poutargue, ragout de blette, noisette du piémont, jus de barbes	80 €
Omble Chevalier, Potimarron rôti à la découpe, oignon rouge de Roscoff, jus d'arêtes	75 €
Turbot rôti sur l'arête, en deux services, Raviole de céleri truffée, jus de cuisson, consommé de bas ventre	150 € Pour 2

Terre

Volaille jaune des Dombes cuite en vessie, Panais frotté au gros sel, sauce Baumanière, peau croustillante	65€
Veau à la ficelle, Truffe noire, écrasé d'un salsifis en sur cuisson	74€
Cochon de lait, Gras et pomme Agria, jus au maïs	70€

Fromage

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

Desserts

Le Millefeuille tradition Baumanière, Florentine pistache, glace vanille de Madagascar	23 €
L'Ananas confit, crèmeux mangue, sorbet miel et coriandre	23 €
Pressé de pomme Royal Gala, Crème de lait, noix de Grenoble et sorbet gingembre	23 €
Le chocolat, Crèmeux cacahuète, glace au lait	23 €

T.V.A. 10 %, service compris



BAUMANIÈRE

1850

Menu découverte Baumanière

Au tarif de 220 €

Carpaccio de Saint-Jacques de plongée,
Caviar Kristal, chou fleur

Compression de racines,
Crèmeux citron, décoction de pluches saisies

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

Cochon de lait,
Gras et pomme Agria, jus au maïs

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

Pré dessert :
Butternut, café, blé noir

Pomme Royal Gala,
Crème de lait, noix de Grenoble et sorbet gingembre