



BAUMANIÈRE

1850



BAUMANIÈRE

1850

## Entrées

<i>L'Artichaut Camus, émulsion de Parmigiano Reggiano, truffe noire</i>	56 €
<i>Le tout petit chou-fleur rôti, vinaigrette de fond de plaque à saucer</i>	44 €
<i>La pomme de terre José en robe de truffe noire, pain toasté, beurre noisette rafraichi</i>	59 €
<i>La Carbineros, le corps confit « légèrement acidulé », la tête croustillante « légèrement amère », raviole d'oseille</i>	58 €

## Starters

<i>Camus artichoke with Parmigiano Reggiano emulsion, black truffle</i>	56 €
<i>Roasted cauliflower with cooking juices for saucing</i>	44 €
<i>José potato in a truffle coating, toasted bread &amp; chilled brown butter</i>	59 €
<i>Red prawns, body confit "slightly tangy", crispy head "slightly bitter", sorrel ravioli</i>	58 €

## Первые блюда

<i>Бретонский артишок Камю, эмульсия из Пармезана Риджиано, черный трюфель</i>	56 €
<i>Жареная цветная мини-капуста, с винегретом в собственном соку</i>	44 €
<i>Картофель Жозе в панировке из черного трюфеля, с тостом и охлажденным ореховым маслом</i>	59 €
<i>Розовая креветка: туловище, приготовленное в виде конфи «с легкой кислинкой», хрустящая голова «с легкой горчинкой», ravioli со щавелем</i>	58 €

T.V.A. à 10 % et service compris,

La liste des allergènes contenus dans nos plats est à votre disposition sur demande

## *Poissons*

<i>Le Saint Pierre des côtes Bretonnes, céleri dans l'idée d'une pâte à la Vongole, beurre blanc safrané tout simplement</i>	62 €
<i>La St Jacques de Dieppe, lentilles vertes du Puy, caviar Shrenki</i>	69 €
<i>La truite de l'Isère « cuit, cru » topinambour en textures</i>	58 €

## *Fishes*

<i>Brittany John Dory with celery Vongole pasta style, beurre blanc sauce Enhanced with saffron</i>	62 €
<i>Dieppe scallops with Puy lentils, Shrenki caviar</i>	69 €
<i>Isère trout "cooked, raw" with Jerusalem artichoke</i>	58 €

## *Рыба*

<i>Солнечник с бретонского побережья, паста из сельдерея под соусом из петушков, масляный соус с шафраном</i>	62 €
<i>Гребешки де Дьеп, зелёная чечевица, осетровая икра Шренки</i>	69 €
<i>Изерская форель в жареном и сыром виде с топинамбуром в различных текстурах</i>	58 €



BAUMANIÈRE

1850

## Viandes

*La pluma ibérique fumée au bois de sapin, soupçon de maïs,  
pomme purée crémeuse, lard de Bigorre en transparence, jus de patate* 62 €

*Le ris de veau, salsifis de Mr Favrin braisés, yaourt et truffe noire,  
jus tranché au mélilot* 69 €

*Le pigeon des Costières, raviole d'abats, moût de raisin,  
jus de carcasse comme un vin chaud* 72 €

## Meats

*Fir-smoked Spanish pluma with sweetcorn, creamy potato purée,  
Bigorre bacon transparency, potato sauce* 62 €

*Veal sweetbread with braised salsify by Mr Favrin,  
Yoghurt and black truffle, melilot jus* 69 €

*Costières pigeon, offal raviole, wine must, carcass sauce mulled wine style* 72 €

## Мясо

*Свинина по-иберийски, копченая на еловых дровах,  
легкая нотка кукурузы, кремовое картофельное пюре,  
бигорский прозрачный шпик, соус из сладкого картофеля* 62 €

*Сладкая телятина и козлотородник, тушеный по рецепту мистера Фаврина  
в сочетании с йогуртом и трюфелем и подливой из донника* 69 €

*Голубь по-костьерски, ravioli с потрошками, виноградный сок и  
подлива на основе бульона, напоминающие глинтвейн* 72 €

T.V.A. à 10 % et service compris,

La liste des allergènes contenus dans nos plats est à votre disposition sur demande



BAUMANIÈRE

1850

*Kyrielle de fromages affinés*

*Par Bernard MURE-RAVAUD, Maître fromager à Grenoble*

25 €

*Selection of matured cheese*

*By Bernard MURE-RAVAUD, Master cheese maker in Grenoble*

25 €

*Разнообразие выдержанных сыров*

*От Bernard MURE-RAVAUD, Мастера сыроделия из г. Гренобль*

25 €

## *Desserts 25 €*

*La poire de Savoie*

*cuite au miel, noix de Grenoble, texture de lait des alpages, jus glacé poire & gingembre*

*La tarte soufflée au chocolat,*

*caramel fumé & citron confit, herbes des montagnes & glace au mélilot*

*Le mille-feuille tradition Baumanière,*

*crème légère à la vanille de Madagascar, Florentine pistache & glace vanille*

*Le Potimarron,*

*cuit entier aux épices & zestes d'agrumes,*

*confit de citron noir d'Iran, noix de pécan caramélisées & graines de courges soufflées*

*T.V.A. à 10 % et service compris,*

*La liste des allergènes contenus dans nos plats est à votre disposition sur demande*



BAUMANIÈRE

1850

## *Desserts* 25 €

*Savoie pear*

*cooked in honey with Grenoble walnuts, alpine milk, glazed pear & ginger sauce*

*Chocolate soufflé tart,*

*smoked caramel with preserved lemon, mountain herbs & melilot ice cream*

*Baumanière-style millefeuille,*

*light Madagascar vanilla cream, pistachio nut Florentine & vanilla ice cream*

*Squash*

*cooked whole with citrus fruit zest,*

*preserved Iranian black lemon, caramelized pecan nut & puffed pumpkin seeds*

## *Десерты* 25 €

*Савойская груша,*

*запеченная с медом и грецким орехом в нежной текстуре альпийского молока, с замороженным грушевым соком и имбирем*

*Шоколадное суфле,*

*«копченая» карамель и лимон конфи, горные пряные травы и мороженое со вкусом донника*

*Традиционный слоеный торт «милъфэй» Боманьер,*

*легкий крем с мадагаскарской ванилью, флорентин с фисташками и ванильным мороженым*

*Тыква потимаррон,*

*запеченная целиком со специями и цедрой цитрусовых фруктов,*

*конфи из черного иранского лимона с карамелизированным орехом пекан и тыквенными семечками суфле*

*T.V.A. à 10 % et service compris,*

*La liste des allergènes contenus dans nos plats est à votre disposition sur demande*