

MICHEL CHABRAN
HÔTEL RESTAURANT

Monrégal

Menu à 35 Euros

Mise en bouche

•

Terrine de pintade aux olives et foie gras, chou croquant à l'huile de colza grillée

Ou

Tarte fine aux courgettes, moules de bouchot au curry légèrement gratinées

•

Dos de cabillaud cuit à basse température, crème légère aux poissons de roche

•

Douceur autour de la cerise

Menu à 59 Euros

Mise en bouche

•

Filet de rouget et foie gras de canard à la plancha,
blanc et vert de blettes, jus acidulé

•

Canette de Barbarie, son filet caramélisé en aiguillettes,
jus aux épices, sa cuisse en lasagne de légumes

•

Bleu persillé de Sassenage toasté

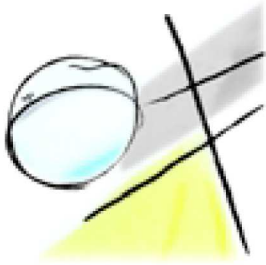
•

Feuilleté caramélisé aux fraises "Mara des Bois",
crème glacée à la vanille et chantilly

•

Petits fours – Friandises





MICHEL CHABRAN
HÔTEL RESTAURANT

Monplaisir

Mise en bouche



Pétales de homard européen aux haricots verts, museau de porc,
huile de sésame, sauce soja



Filet de Saint Pierre rôti, crème légère au safran, barigoule de légumes à l'estragon



Dos d'agneau cuit sur l'os, jus aux senteurs provençales, petits légumes farcis



Sélection de nos fromages affinés



Guimauve à la framboise, sorbet framboise au thym,
pain de gènes à la pistache

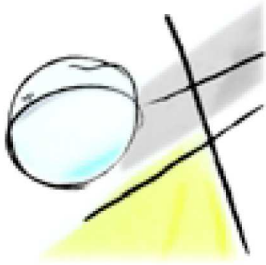


Petits fours – Friandises

Menu à 99 Euros

Ce menu peut être servi en deux plats (entrée, poisson ou viande) à 85€





MICHEL CHABRAN
HÔTEL RESTAURANT

MonBonheur

Mise en bouche



Carpaccio de gambas de Madagascar à l'huile de truffe



Cuisses de grenouilles sautées, pommes de terre rattes écrasées,
caviar "Baccari", crème et chips d'ail



Homard Européen sauté à cru, légumes printaniers,
nage aux agrumes et Muscat Beaumes de Venise



Ris de veau aux langoustines, asperges sauvages, morilles à la crème



Sélection de nos fromages affinés



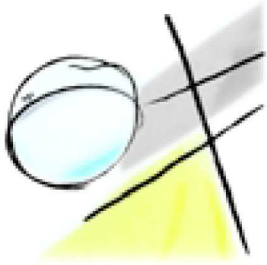
Croustillant aux fraises des bois "Perrot-Minot",
crème glacée pistache



Petits fours – Friandises

Menu à 169 Euros





MICHEL CHABRAN
HÔTEL RESTAURANT

Le goût nouveau du Printemps

Quelques légumes pour débiter

Barigoule d'artichauts violets, escargots "Christel Quaillet" à la provençale	29 Euros
Asperges violettes tièdes, sauce mousseline, "Arenka" œufs de hareng fumé et copeaux de palette "Bellota - Bellota"	31 Euros
Foie gras de canard poêlé au vinaigre de framboise, blanc et vert de blettes	39 Euros

La mer et l'eau douce avec d'autres saveurs

Cuisses de grenouilles sautées, pommes de terre rattes écrasées, caviar "Baccari", crème et chips d'ail	79 Euros
Sole de Noirmoutier en filet, langoustines, huîtres d'Isigny sur Mer, jeunes pousses d'épinards, émulsion au beurre salé	62 Euros
Homard européen sauté à cru, légumes printaniers, nage aux agrumes et Muscat Beaumes de Venise	65 Euros
Filet de barbue rôti, asperges violettes aux morilles crémees	42 Euros

Les rôtis ou un abat Re (Cuisiné)

Dos d'agneau de la région de Sisteron, petits légumes farcis, jus aux senteurs provençales	49 Euros
Filet de bœuf "Charolais" en grosses aiguillettes, pommes de terre en purée à "l'huile de truffe maison", jus au vieil Hermitage	52 Euros
Ris de veau aux langoustines, asperges sauvages, morilles à la crème	59 Euros

Les fromages des collines et des montagnes

Douceurs avant le café

Croustillant aux fraises des bois "Perrot-Minot", crème glacée pistache	17 Euros
Palet de chocolat "Manjari", cœur fondant à l'abricot et son sorbet	20 Euros
Framboises et son jus au poivre long, parfait à la Clairette de Die	
Soufflé chaud au Grand Marnier, glace plombières	
Moelleux de chocolat "Araguani", cœur Gianduja noisette, crème glacée vanille	

