

Restaurant La Table du Daria-I Nor

LES ENTREES STARTERS

Pâté en croûte au foie gras de canard et pistaches Duck foie gras and pistachio pâté	25 €
Croquettes de pomme de terre et tomme fraîche, copeaux de truffe et sauce gribiche Potato and fresh tomme croquettes, Truffle shavings and gribiche sauce	21 €
Œuf de poule servi mollet, morilles, petits paris et tartine de pain de campagne Soft-boiled egg, morels, mushrooms and country bread toast	19 €
Parfait de cerfeuil tubéreux aux topinambours, truite et citron confit, chips de légumes Tuberous chervil parfait with Jerusalem artichokes, candied trout, preserved lemon and root vegetable chips	18 €

LES PLATS MAIN DISHES

Quenelle de brochet du Daria, sauce homardine, pousse d'épinards et riz basmati Steamed pike balls, <i>Lobster</i> sauce, spinach shoots and basmati rice	29 €
Filet d'omble Chevalier à la grenobloise, pousse d'épinards, croûtons et gratin dauphinois Grenoble-Style Arctic Char fillet, spinach shoots, croutons and potato gratin	42 €
Bouchée à la reine Feuilleté au beurre, ris de veau, blanquette de veau et volaille, gratin dauphinois Bouchée à la reine, flaky pastry, sweetbreads, veal blanquette and poultry, potato gratin	38 €
Légumes d'un pot au feu, bouillon végétal parfumé à la truffe Vegetables from a pot-au-feu, broth flavored with truffle	28 €
Saint Félicien rôti au miel de montagne, <i>salade verte aux noix et gratin dauphinois</i> Roasted Saint Félicien with mountain honey, <i>green salad with walnuts and potato gratin</i>	27 €
Filet de bœuf Simmental 180gr à la casserole <i>Champignons, foie gras de canard poêlé, jus truffé, gratin dauphinois</i> Stewed Simmental beef fillet 180gr Mushrooms, pan-fried duck foie gras, truffle juice served with a potato gratin	45 €
Fondue au fromage au lait cru, salade verte aux noix, charcuteries et pommes vapeur Raw milk cheese fondue, green salad with nuts, cold cuts, steamed potatoes	36€

LES DESSERTS DESSERTS

Soufflé chaud au chocolat noir Valrhona Grand Cru, sauce et crumble aux noisettes Dark chocolate soufflé Valrhona Grand Cru, hazelnut sauce & crumble	16 €
Mille-feuilles croustillant à la vanille, myrtilles fraîches Crispy vanilla mille-feuille, fresh blueberries	15 €
Crèmeux vanille et noix de coco, chutney mangue et ananas, financier coco Vanilla and coconut cream, mango and pineapple chutney, coconut financier	15 €