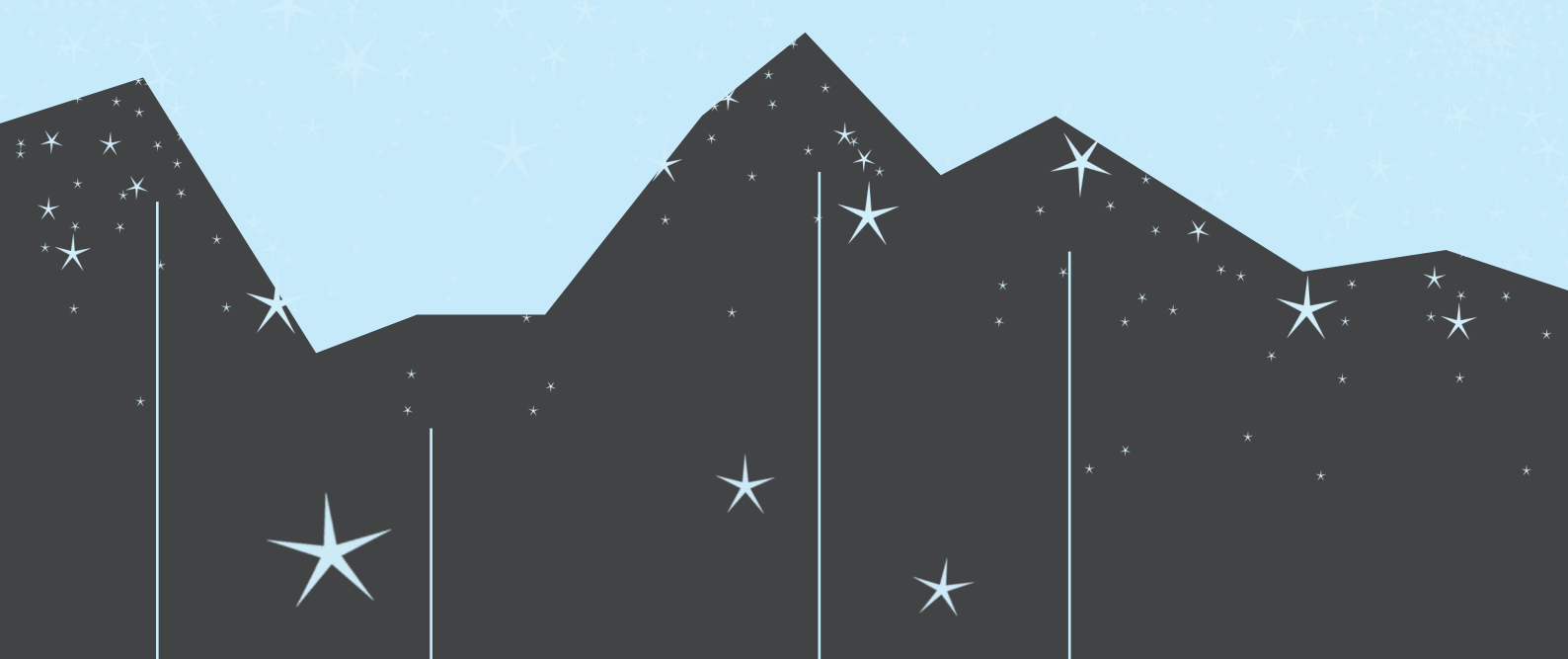




Pic de l'Etendard

Dôme des Petites Rousses

Pic Bayle

Pic Blanc

8
0
1
2



MAÎTRE
RESTAURATEUR

SIGNAL

saison 2025-2026

Si vous êtes végétarien, intolérant ou allergique,
notre Chef adaptera la recette à votre convenance.
If you are vegetarian, intolérant or allergic, our chef will adapt the recipe at your convenience.

Déjeuner

Tartare de truite, Granny Smith, fenouil, émulsion agrumes 

Cupcake au bleu de Sassenage et noix de Grenoble 

Cromesquis de Boeuf, jus corsé, bouquet de roquette



Saumon de fontaine en croûte d'herbes fraîches, 
beurre au thé Lapsang Souchong, polenta croustillante, carottes anciennes glacées

Ballotine de poulet fermier aux champignons des bois, 
crème de Porto, moelleux de pomme de terre

Risotto de Fregola Sarda, 
poireaux en deux textures, copeaux de chèvre de l'Isère



Tartelette bourdaloue façon iséroise : 
crème de noix AOP de Grenoble, poire d'hiver pochée au vin blanc d'Isère, crème montée mascarpone vanille,
gelée à la chartreuse verte, noix caramélisées

Dôme chocolat noir, insert caramel au beurre salé et glaçage chocolat rocher

Cheesecake spéculoos maison, miel et fruits de la passion



Café



Vin Côtes du Rhône / Apremont / Côtes de Provence
(1 bouteille pour 4)

2 plats : 49 TTC / 44,02 HT

3 plats : 59 TTC / 52,97 HT

Le pain frais est livré tous les jours élaboré par LE BOULANGER DE L'ALPE place Paganon à l'Alpe d'Huez.
Everyday fresh bread is delivered, made by the bakery LE BOULANGER DE L'ALPE at Alpe d'Huez resort.

