

Pour le déjeuner

Entrée/plat ou plat/dessert 34

Pour le déjeuner et dîner

Entrée/plat/dessert 44

Entrées - 13

- Œuf parfait, caviar d'aubergines et poivrons
- Tartelette de tomates, framboises et crème au thym **+3**
- Maquereau à la flamme, concombre et miso
- Rillettes de saumon, gingembre, coriandre et guacamole
- Tartare de bar, courgettes, citron confit et oseille

Plats - 26

- Cabillaud nacré, brocolis et blettes, jus de moules au curry
- Merlu rôti, petit pois, menthe et fenouil **+3**
- Volaille de la Ferme du Luteau, maïs et oignons nouveaux
- Magret de canard façon Apicius, carottes et jus corsé **+5**
- Risotto, scamorza fumée et roquette

A la carte - Hors menu

- Filet de bœuf Aubrac - 36
- Sole à la grenobloise à partager - 110

Desserts - 11

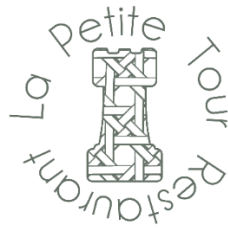
- Assortiment de fromages affinés par la maison Androuet **+2**
- Crèmeux citron, biscuit sablé, meringues et sorbet pêche blanche
- Mille-feuille, crème légère vanille et tonka **+2**
- Salade de pastèque et basilic, sorbet melon
- Ganache chocolat, cerises rôties, tuile cacao et sorbet cerise

Pour le dîner

Menu dégustation en 5 services 64

Sébastien Boudon Chef de cuisine

*Prix nets en euros, taxes service compris.
Merci de nous signaler toute forme d'allergie.*



For the lunch

Starter/main course or main course/dessert 34

For lunch and dinner

Starters/main course/dessert 44

Starters - 13

Perfect egg, eggplant caviar and peppers
Tomato, raspberry and thyme cream tartlet **+3**
Flame mackerel, cucumber and miso
Salmon rilette, ginger, coriander and guacamole
Sea bass tartare, zucchini, candied lemon and sorrel

Main courses - 26

Roasted cod, broccoli and chard, mussel juice with curry
Roasted hake, peas, mint and fennel **+3**
Poultry from the Ferme du Luteau, corn and spring onions
Duck fillet Apicius style, carrots and strong juice **+5**
Risotto, smoked scamorza and arugula

A la carte - Off menu

Aubrac beef tenderloin - 36
Grenoble-style sole for two - 110

Desserts - 11

Assortment of cheeses matured by Androuet **+2**
Lemon cream, shortbread biscuit, meringues and white peach sorbet
Mille-feuille, light vanilla and tonka cream **+2**
Watermelon and basil salad, melon sorbet
Chocolate ganache, roasted cherries, chocolate tuile and cherry sorbet

For dinner

"Five-course" tasting menu 64

Sébastien Boudon Chef de cuisine

*Prix nets en euros, taxes service compris.
Merci de nous signaler toute forme d'allergie.*