

LES ENTRÉES

LA DAURADE - 14 €

Tataki de daurade / Citron confit / Oeufs de hareng /
Sauce feuilles de capucine

L'ENCORNET - 13 €

Agnolotti à l'encre de seiche / Encornets / Chorizo ibérique / Emulsion aux algues

LE THON - 15 €

Thon à la flamme / Curry breton / Pistou / Fenouil

LE TOURTEAU - 23 €

Tartelette chair de tourteau / Ail des ours / Farz noir / Gaspacho de petits pois

L'ASPERGE BLANCHE - 12 €

Asperges blanches / Sauce maltaise / Poutargue

LES PLATS

LE POULPE - 24 €

Poulpe snacké / Riz noir / Lard de Colonnata / Emulsion shiso rouge

LA LOTTE - 29 €

Lotte rôtie aux algues / Artichauts / Grenailles / Jus de viande infusé au thym

LE SAUMON - 23 €

Saumon confit / Carottes / Pesto de fanes / Emulsion orange et gingembre

LE LIEU JAUNE - 27 €

Lieu jaune nacré / Asperges vertes / Nori / Sabayon au yuzu

LA SOLE - 43 €

Sole meunière grenobloise / Légumes vapeurs / Beurre noisette

LES DESSERTS

LA RHUBARBE - 11 €

Clafoutis rhubarbe / Vanille / Hibiscus

LA POMME - 11 €

Pomme confite / Caramel / Arlette croustillante / Sorbet pomme

LE CITRON - 10 €

Crèmeux citron / Meringue / Insert grenade et menthe

LE CHOCOLAT - 9 €

Mousse au chocolat tiède / Praliné sarrasin / Caramel beurre salé

LE SOUFLÉ - 12 €

Soufflé au Grand Marnier

ASSIETTE DE FROMAGES — 11 €

Fromages affinés Maison Bordier / Mesclun / Condiments

MENU DÉGUSTATION

60 €

ACCORDS METS ET VINS (3 VERRES) 20€

Menu pour l'ensemble de la table
Uniquement le soir et le dimanche midi

L'ASPERGE BLANCHE

Asperges blanches / Sauce maltaise / Poutargue

LA DAURADE

Tataki de daurade / Citron confit / Oeufs de hareng /
Sauce feuilles de capucine

-

LE SAUMON

Saumon confit / Carottes / Pesto de fanes /
Emulsion orange et gingembre

LE LIEU JAUNE

Lieu jaune nacré / Asperges vertes / Nori / Sabayon au yuzu

-

LA RHUBARBE

Clafoutis rhubarbe / Vanille / Hibiscus

LE CHOCOLAT

Mousse au chocolat tiède / Praliné sarrasin /
Caramel beurre salé

NOS FORMULES DÉJEUNER

Disponible du lundi au vendredi midi

PLAT SEUL 15,00€

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT 20,00€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 22,50€