
DÉJEUNER

DU 17 AU 19 AOÛT

" Des produits frais, des goûts francs, une proximité avec les producteurs qui nous accompagnent...

Nos menus sont construits à partir des produits du moment, souvent influencés par le végétal et l'iode. Des produits qui ne viennent jamais de très loin. "

MENU
ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT

20 €

MENU
ENTRÉE + PLAT + DESSERT

25 €

MENU DÉCOUVERTE
4 SERVICES

35 €

MENU DÉCOUVERTE
5 SERVICES

58 €

Aubergine - Moules - Piment

Aubergine fondante condimentée de moules décortiquées et cacahuètes
Jus de moules monté au beurre "ail piment" et huile de ciboulette.

OU

Chèvre frais - Légumes croquants & acidulés

Chèvre frais crémeux, kasha et crème aux herbes du jardin,
Légumes de saison crus et en pickles.

Aile de raie - Beurre noir - Haricots

Aile de raie nappée d'un beurre blanc à l'encre de seiche, condiments grenobloise.
Ragoût d'haricots coco et haricots verts en brunoise.

OU

Chakchouka - Oeuf parfait - Champignons

Poêlée de poivrons, tomates et champignons de saison accompagnée d'un oeuf cuit à basse température.
Salade d'herbes potagères.

Mirabelle - Thé vert - Riz grillé

Mirabelles marinées dans un sirop au thé vert,
Biscuit baba imbibé du sirop mirabelle - thé vert,
Glace au riz grillé accompagnée de riz soufflé.

Prix nets en euros par personne - Taxes et services compris - Chèques non acceptés

Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes.

Merci de nous signaler vos éventuelles restrictions alimentaires.