

Les spécialités de la maison depuis 2002

Compression de Pomme de terre et Foie Gras, Jus truffé	46€
Plat pouvant remplacer l'entrée dans le menu (supplément menu 21€)	
Perdreau flambé au capucin	52 €
Plat pouvant remplacer le plat dans le menu (supplément menu 28 €)	
Fromage monté	22 €
Coulommiers fermier, Bleu d'Auvergne et Mascarpone vieillis ensemble – Fève de Tonka, Piment d'Espelette et Raisin Fromage pouvant remplacer le dessert dans le menu (supplément menu 8 €)	
Soufflé chaud à la poire Conférence et poivre long	20€
Jus chocolat noir Plat pouvant remplacer le dessert dans le menu (supplément menu 8 €)	

MENU DÉGUSTATION en 4 Temps **110€**

(pour l'ensemble de la table)

Accord Mets/Vins Menu Dégustation **55€**

MENU DE SAISON

60 € au déjeuner – 80€ au dîner

LES ENTRÉES

Duo de cèpes et jus vert
ou
Soupe de homard à la noix de coco

LES PLATS

Poisson du jour à la grenobloise
Risotto de céleri-rave
ou
Viande du jour
Navet boule d'or, sparassis crépu, coing rôti aux épices

LES DESSERTS

Pastilla au chocolat noir
Figues rôties au vin rouge ; fleur de sel et miel des Apiers
d'Aliénor
ou
La pomme façon Tatin
Glace au whisky tourbé

Menu in English



Specialities of the Restaurant from 2002

Potatoe Millefeuille and Foie gras, Truffle juice

€46

This dish can replace the starter in the menu (extra charge in the menu €21)

Partridge flambéed with a “capucin”

€52

This dish can replace the main course in the menu (extra charge in the menu €28)

Homemade Cheese

€22

Blue from Auvergne, Farmehouse Coulommiers and Mascarpone
aged together – Tonka beans, Espelette Pepper, Golden grape

This cheese can replace the dessert in the menu (extra charge in the menu €8)

Hot Conference pear soufflé and long pepper

€20

Dark chocolate juice

This dish can replace the dessert in the menu (extra charge in the menu €8)

TASTING MENU In 4 Times

€110

(for the whole table)

Wine Pairing Tasting Menu

€55

SEASONAL MENU

€60 at lunch - €80 at dinner

STARTERS

Duo of porcini mushrooms and green sauce
or
Lobster soup with coconut

MAIN-COURSES

Fish of the day, Grenoble style
Celeriac risotto
or
Meat of the day
Goldenball turnip, curly sparassis, spiced roasted quince

DESSERTS

Dark chocolate pastilla
Figs roasted in red wine ; Flower of salt and honey
or
The apple like a Tatin
Peated whisky ice cream