

menu

MIDI

- Croquette de Volaille Ibérique, Espuma Châtaigne - Noisette.
- Velouté de Choux fleur Dubarry au Curry à L'Ancienne.
- Pièce de Bœuf Snackée, Pomme Darphin aux Champignons & Fines Herbes, Jus aux Graines de Moutarde.
- Lasagne de Courge de Naples « Des jardins de Nicolas », Gratinées au Vieux Gouda.
- Crème Brulée Parfumée au Thym, Compote de Poires au Miel, Tuile Croustillante - Noisettes.

Entrée + Plat + Dessert

• 19€ • 18€

Entrée+ Plat Ou Plat + Dessert

• 17,50€ • 16,50€

menu

LUNCH

- L'œuf Bio mollet moelleux de la Ferme de Léa, Crémeux de Champignons, Copeaux Cecina, & Sauce Meurette.
Ou
- Saumon de Norvège Mariné au Whisky Fumé, Blinis de Butternut, Confit de Pomme & Sauce Aigre-Douce.
- Poitrine de Cochon Confite à 66°, Cocotte de Légumes d'Automne, Granola Maison, Chutney de Figues & Son Jus.
Ou
- Quenelle de Sandre Rôtie, Crémeux de Choux Fleur, Sommités, Emulsion Beurre Noisette, & Tuile Croustillante au Sarasin.
- Le Grenoblois de ma «Mémé», Sauce Caramel, & Sorbet Cheese Cake.
- Version «2018» de la Forêt Noire, Diverses Textures, Griottes, & Crème Glacée à la Fève Tonka.

Entrée • Plat • Dessert : 33€

Entrée+ Plat Ou Plat + Dessert: 28€

Assiette de Fromages: 5€

menu

SMØRREBRØD

Le smørrebrød, prononcez « smeurbreud » est le concept même du sandwich ouvert danois.

- PØRK - 6€

Echine de Cochon Confite au Curry, Sauce Moutarde au moût de Raisin & Coleslaw de choux Rouge.

- HARENG - 6€

Filet de Hareng Fumé, Betteraves Confites, Crème d'Aneth & Pickles.

- GØAT - 5,50€

Crémeux de Chèvre au Miel, Chutney de Figues, Copeaux de Speck.

- SØDET - (sucré) 4€

Carrot Cake, Sauce Caramel & Glace Maison.

2 salés + 1 sucré } 14,50€
+ une salade ou un potage

(Uniquement le Vendredi midi)

**Cabillaud en Tempura
& Pommes Allumettes**

+Dessert

18€