

menu

MIDI

- Risotto Carnaroli de Topinambour, Copeaux de Speck, Emulsion Café.
- Brouillade d'œufs au Vieux Gouda Parfumé Au Cumin & Buns Toasté.
- ...
- Dodine de Volaille au Bacon, Crémeux de Châtaignes, Gnocchi de Pomme de Terre.
- ...
- Quinoa Torréfié, Cocotte de Choux Romanesco & Choux Fleur, Emulsion Noisette - Citron.
- ...
- Baba Bouchon au Rhum, Crémeux Passion, Sorbet Mangue.
-

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 Confitée à 66°, Cocotte de Légumes d'Automne, Granola Maison, Chutney de Figs & 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.
Ou
- 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.

- FARMER – 7,50€

Mousse de Foie de Volaille Parfumée au Gin & à l'Orange, Céleri Remoulade.

- HADDØCK – 7,50€

Brunoise de Haddock, Salade de Betteraves, Graines de Tournesol, Crème d'Aneth & Pamplemousse.

- BLUES - 7,50€

Crémeux de Roquefort à l'Huile de Noisette, Condiment Noix, Poires Fraîches & Pickles.

•

- SØDET - (sucré) 5€

Banoffee, Cappuccino de Spéculos & Citron Vert.

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

(Uniquement le Vendredi midi)

**Cabillaud en Tempura
& Pommes Allumettes**

+Dessert

18€