

## menu

# MIDI

- Terrine de Campagne « Grand-Mère », Chutney Graines de Moutarde, Pain Toasté.
- Velouté de Maïs, Mascarpone Fumée aux Fines Herbes, Pop-Corn.
- ••
- Paleron de Bœuf Braisé au Vin Rouge, Boulgour Torréfié aux Petits Légumes, Jus Bourguignon.
- Cocotte de Gnocchi de Pomme de Terre, Choux Fleur, Noisettes, Spoom au Comté.
- ••
- Galette des Rois Maison.

### 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 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.  
**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€  
Crémeux de Foie de Volaille Parfumé au Gin, Céleri Rémoulade aux Pommes Granny Smith.

- HARENG – 7,50€  
Filet de Hareng Fumé, Poireaux confits, & Crème d'Aneth.

- BLUES - 7,50€  
Crémeux de Roquefort, Noisettes Grillées, Poires Fraîches & Pickles.

•

- SØDET - (sucré) 5€  
Blanc Manger de Perle de Coco au Citron Vert, Sorbet Exotique.

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

(Uniquement le Vendredi midi)

**Cabillaud en Tempura  
& Pommes Allumettes**

+Dessert

18€