

ENTREES

Soupe de parmesan, asperges, noix de Grenoble Parmesan soup, asparagus, Grenoble walnuts	20€
Cannelloni de fleurs de courgette, légumes, chèvre frais du Ventoux Zucchini flower cannelloni, vegetables, fresh Ventoux goat cheese	18€
Rouget safrané servi en chaud-froid, condiment à la grenobloise Saffron flavored red mullet served hot-cold, Grenoble-style condiment	24€
Carpaccio de poulpe de roche, chorizo, riz soufflé Rock octopus carpaccio, chorizo, puffed rice	22€

PLATS

Cabillaud confit à la fleur de thym, asperges vertes de région, beurre blanc aux agrumes Thyme confitted codfish, green asparagus, citrus fruit infused white butter sauce	36€
Lotte rôtie, petit pois, artichauts, jus émulsionné au foie gras, huile de noisette Roasted monkfish, green peas, artichokes, hazelnut flavored Foie Gras gravy	42€
Fricassé de gnocchi et légumes printaniers, herbes fraîches Gnocchi and spring vegetable fricassée, fresh herbs	32€
Échine de cochon grillée, pommes de terre croustillantes, sauce béarnaise Grilled pork loin, crisp potatoes, Béarnaise sauce	38€
Volaille de Mazan pochée aux algues, ravioles de fromage frais Seaweed poached Mazan poultry, fresh cheese ravioli	38€



DESSERTS

Fromages affinés par Manon Manon's selection of refined cheeses	16€
Soufflé thym citron, glace huile d'olive Thyme lemon Soufflé, olive oil ice cream	15€
Barre au chocolat Jivara, cacahuètes caramélisés, fleur de sel Jivara chocolate caramelized peanut finger, sea salt	14€
Entremet pistache-framboises, hibiscus Pistachio-raspberry delight, hibiscus	15€
Riz camarguais au lait, verveine citronnée Camargue rice pudding, lemon verbena	14€



Nos plats sont préparés
avec soin à partir
d'ingrédients frais,
bruts et de saison.

Tableau des allergènes disponible sur demande | Prix nets en euros, taxes et services compris
Origine des viandes : France