

STARTERS

Homemade duch foie gras

Raspberry and pistachio cookie

Organic perfect egg, green asparagus, salmon gravelax

Smoked hollandaise

Veal carpaccio, lobster, pickled shiitake

Grenobloise garnish and black garlic mayo

Crab, samphire, radishes, green apple 1000 feuilles

Sriracha sauce

Cold poached macquerel, parmesan shot bread, grapefruit

Olive oil ice cream

29  

19.   

29    

24     

20   

MAINS

Angus beef fillet, mushroom

Black currant gravy

39. 

Artic char roasted fillet, baby spinach

Algac and salmon egg beurre blanc,

39.  

Stuffed wild chicken with langoustine, green asparagus

Cream bisque

38.   

Roasted sweet bread, whole grain mustard pickled

Full-bodied meat juice

39. 

Homemade potato gnocchi, peas, baby spinach, artichoke, red onion

Parmesan cheese cream

24.  

Rump of lam, lam shoulder croustis, roasted carrots

Chorizo and shallots sauce

43.  

Octopus, lobster and veal cannelloni, white asparagus

Condimented chicken juice

34.   

LITTLE BLUE MENU

20.

Half chicken supreme OR wild fish

Vegetable puree and potato fritters

A scoop of ice cream

Your choice

GARNISH

Choose your side from here (out gnocchi)

* extra garnish 5€

Crozet and local cheese

Potato fritters from Morillon (74)

Garlic and thyme roasted baby potatoes

Fresh vegetables

ENTRÉES

Terrine de foie gras de canard maison

Cookie framboise et pistache

29  

Œuf parfait bio, asperges vertes, gravelax de saumon

Sauce hollandaise fumée

19.   

Carpaccio de veau, homard, pickles de shiitaké

Garniture Grenobloise et mayonnaise à l'ail noir

29    

Mille-feuille de crabe, salicorne, radis, citron caviar, pomme verte

Mayonnaise sriracha

24     

Maquereaux pochés, sablé parmesan, pamplemousse

Glace à l'huile d'olive et sa garniture du sud

20   

PLATS

Filet de boeuf Angus, poêlée de champignons

Jus aux cassis

39. 

Filet d'omble chevalier, épinards au beurre d'algues

Beurre blanc aux végétaux de la mer et oeufs de saumon

39.  

Suprême de poulet farci aux langoustines de Bretagne, et asperges vertes

Bisque crémée

38.   

Ris de veau, pickles de moutarde, artichauts poivrade

Jus de viande corsé

39. 

Gnocchi de pomme de terre, petits pois frais, épinards, artichauts, oignons rouges

Crème de parmesan

24.  

Faux filet d'agneau en croûte et son cromesquis, carottes rôties

Jus au chorizo et échalotes

43.  

Cannelloni au poulpe, homard et veau, asperge blanche rôtie

Jus de poulet condimenté

34.   

MENU PETIT BLEU

20.

Demi suprême de poulet OU poisson sauvage

Purée de légumes et beignets de pomme de terre

Une boule de glace

Au choix

GARNITURES

Accompagnez votre plat d'une garniture au choix (hors gnocchi)

* supplément garniture 5€

Gratin de crozet à l'abondance
Beignets de pomme de terre de Morillon
Grenaille à l'ail et au thym
Poêlée de mini légumes frais

ENGLISH VERSION

