

Entrées

Tortellini de girolles	65 €
Graines de lin, beurre blanc au vin jaune	
Langoustines pochées	105 €
Poivrons crusco, bœuf Wagyu et caviar osciètre	
Ris de veau laqué	85 €
Façon grenobloise	

Plats

Pêche de petit bateau	115 €
Oreilles de cochon, Kimchi et ragout de coquillages	
Homard bleu de Bretagne	125 €
Carpaccio de tomates séchées, sabayon au corail	
Lapin fermier	95 €
Courgette trompette façon escabèche, pistache verte	
Caille de Duplantier	115 €
Aubergines allongées, sauce au chimichurri	

Desserts

Souvenir de maïs toasté	35 €
Glace presque au chocolat, gel de thé fumé	
Souffle blanc	35 €
Jubilé de fraises, gel herbacé	
Nougat glacé	35 €
Poêlée de cerise Rainier, Duo d'amandes rafraîchies au yuzu	