

## *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*

|                                                                                   |      |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------|
| Fleur de sarrasin                                                                 | 35 € |
| Namelaka condimenté au sarrasin et cidre brut,<br>Tuiles croustillantes cacaotées |      |
| 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,<br>Duo d'amandes rafraîchies au yuzu                    |      |