



Menu "Du marché"

45 €

ENTREES AU CHOIX

Ravioles de betterave

Autour de la betterave en cinq textures,
farci d'une crème de féta aux herbes
fraîches, éclats de pistache, suprêmes de
fraises

Bouchée dorée

Croustillant de bœuf, parfums du Levant,
pignons de pin torréfiés, yaourt à la menthe,
mini-piment doux en pickles



Poisson du jour

Quinoa parfumé aux poireaux
rôtis, tombée d'épinards au beurre
infusé à l'ail,
sauce verte, quinoa soufflé

PLATS AU CHOIX

Magret de canard

Magret de canard laqué au miel et jus
d'orange, purée onctueuse de petits pois,
carottes fanes, suprêmes d'orange,
oignons doux, petits pois frais

DESSERTS AU CHOIX

Éloge de la carotte

Biscuit moelleux à la carotte imbibé d'un
sirop d'érable, crème légère au fromage
frais, éclats de noix de pécan torréfiés

Évasion tropicale

Purée de mangue à la vanille de Madagascar,
espuma à la noix de coco, gelée de mangue au
basilic, meringues croquantes à la noix de coco
râpée

Menu "27 Gambetta"

58 €

ENTREES AU CHOIX

Jardin d'asperges

Crème d'asperges au parmesan,
œuf de caille, asperges vertes à la
menthe, copeaux de parmesan,
viande des Grisons

Tartare de gambas

Gambas marinées, pomme verte,
vinaigrette à la citronnelle, glace mangue
& gingembre, caviar rouge et noir

PLATS AU CHOIX

Aile de raie

Raie façon grenobloise,
écrasé de pommes de terre,
brocolis rôtis, mie dorée,
sauce aux câpres et beurre blanc

Pigeonneau (+4€)

Cuisse en cromesquis, oignons rôtis,
duo de pommes de terre, crémeux
d'oignons, espuma de pommes de
terre, jus réduit

Noix de veau

Noix de veau en ballotine, cuisson basse température, enrobée
d'une chapelure à l'ail des ours, morilles glacées,
oignons confits, jus réduit

DESSERTS AU CHOIX

Éveil Printanier

Compotée de fraises, rhubarbes confites au
sirop, gelée de fraises, glace vanille aux
fleurs de pois papillon

Émotion chocolat-caramel

Cœur fondant au caramel beurre salé,
mousse légère au chocolat au lait,
glacage miroir, croustillant
feuillantine

Découvrez notre sélection de fromages, disponible pour chaque menu (en supplément +15€)

TOUTES NOS RECETTES SONT FAITES MAISON 
ADAPTABLES AUX ALLERGIES/INTOLÉRANCES ET AUSSI POUR NOS AMIS VEGANS ET VÉGÉTARIENS