



NOS ENTRÉES :

DAURADE, KIWI, SORBET AUX HERBES 14€

(Tiradito de daurade, carpaccio de kiwi, sorbet coriandre - persil - citron, poudre de nori, bourache)

 **VOL-AU-VENT, CHAMPIGNONS 13€**

(Vol-au-vent maison, champignons bruns, pleurotes, béchamel, persillade)

TATAKI DE BŒUF, SAUCE PONZU, AVOCAT WASABI 16€

(Tataki de bœuf, sauce ponzu, purée d'avocat wasabi, cébette, pickles d'échalottes)

 **RAVIOLE DE BETTERAVE, CHÈVRE FRAIS 13€**

(Raviole ouverte de betterave Chioggia, chèvre frais, ail confit, jaune d'œuf confit, noisettes)

NOS PLATS :

 **CHOU-FLEUR LAQUÉ, GOCHUJANG, QUINOA FRIT 21€**

(Chou-fleur rôti et laqué au Gochujang, daïkon croquant mariné, sauce sésame, quinoa frit)

PALERON DE BOEUF, BIÈRE AMBRÉE, POTIMARRON 26€

(Paleron de bœuf confit à la bière ambrée, jus de carotte, potimarron décliné en 3 textures)

BAR CROUSTILLANT FAÇON GRENOBLOISE 34€

(Bar croustillant, citron, câpres, persil, croûtons, pommes de terre safranées)

RIS DE VEAU, POMMES DE TERRE, BEURRE FUMÉ 52€

(Pomme de Ris de veau, pommes de terre hasselback rôties au beurre puis fumé au foin, pickles d'enoki)

LES ACCOMPAGNEMENTS DE LA CIBOULETTE :

Frites maison parmesan ciboulette 10€

Portobello en persillade 8€

Épinards à la crème 8€



NOTRE FROMAGE TRAVAILLÉ :

ROCAMADOUR, CHAMPIGNONS BRUNS, NOISETTES 14€

(Rocamadour crémeux, champignons bruns en lamelle, condiment noisette, poudre de champignons, salade frisée)

NOS DESSERTS :

INSPIRATION MONT BLANC, KUMQUAT 15€

(Batônnets de meringue croquante, crème de marrons maison, chantilly vanille, confiture de kumquat, crème glacée au marrons et rhum ambré, kumquats confits)

CHOU POIRE, SOBACHA 15€

(Chou croustillant, ganache montée sobacha, crème glacée au sarrasin grillé, praliné sobacha, poire rôtie)

TARTE CAFÉ, PANAIS 15€

(Tartelette café, ganache montée au café, chantilly inspiration tiramisu, caramel café kalhua, financier café muscovado, crème glacée au panais)

L'AFFOGATO CHOCO DE LA CIBOULETTE 8€

(Crème glacée chocolat, café chaud, biscuit moelleux cacao, chocolat noir Tanzanie 75%, grué de cacao)

 **VEGAN**

 **VÉGÉTARIEN**

Prix nets et service compris.

La liste des allergènes est disponible sur demande.

Tous nos plats sont faits maison issus de produits frais et élaborés avec 