

Entrées

Oeuf mollet en meurette, oignons grelots, champignons boutons et lard fumé - 15€

Soft-boiled egg in red wine sauce, pearl onions, button mushrooms, and smoked bacon

Velouté de potimarron, brisûres de châtaignes et Abondance - 16€

Red kuri squash velouté, chestnut crumble, and Abondance cheese

Terrine de campagne de mon apprentissage - 14€

Country-style terrine from my apprenticeship

Ravioles de langoustines et crémeux d'artichaut, émulsion de bisque - 23€

Langoustine ravioli and artichoke cream, bisque emulsion

Tartare de bar, saumon et huître relevé au gingembre - 18€

Sea bass, salmon, and oyster tartare with a ginger kick

Mi-cuit de foie gras de canard et chutney aux figues et pruneaux, pain toasté - 25€

Semi-cooked duck foie gras with fig and prune chutney, toasted bread

Plats

Tournedos de filet de bœuf, sauce au poivre et gratin dauphinois - 39€

Beef tenderloin tournedos, pepper sauce, and potato gratin

Volaille fermière rôtie au beurre d'herbes, purée de pomme de terre - 25€

Roast free-range poultry with herb butter, mashed potatoes

Daube de joue de bœuf cuisinée en cocotte à notre façon - 27€

Beef cheek stew braised in a cocotte, prepared our own way

Filet d'omble chevalier à la plancha, garniture grenobloise - 32€

Plancha-grilled Arctic char fillet, Grenoble-style garnish

Suprême de bar à l'unilatérale, endives braisées à l'orange amère et pistou de coriandre - 29€

Pan-seared sea bass fillet (cooked skin-side down), braised endives with bitter orange, and coriander pistou

Orechiettes et boeuf braisé effiloché, julienne d'artichauts et champignons - 25€

Orecchiette with shredded braised beef, artichoke and mushroom julienne

Cocotte de légumes de saison façon pot-au-feu - 23€

Seasonal vegetable casserole, pot-au-feu style

Desserts

Fromages de nos belles montagnes - 12€

Cheeses from our beautiful mountains

La fabuleuse tarte au chocolat de Christian Constant - 13€

Christian Constant's fabulous chocolate tart

Millefeuille, mousseline vanille bourbon et caramel au beurre demi-sel - 12€

Millefeuille, bourbon vanilla mousseline and salted butter caramel

Île flottante aux amandes effilées - 12€

Floating island with slivered almonds

Mont-Blanc traditionnel - 12€

Traditional Mont-Blanc

Tarte Tatin, glace vanille Bourbon - 14€

Tarte Tatin, Bourbon vanilla ice cream

Glaces et sorbets du moment - 3,50€ (la boule)

Ice creams and sorbets of the moment