



MENU MIDI

Menu saisonnier du mardi au samedi, de 12h à 14h15



Entrée/Plat ou Plat/Dessert - 23€

Entrée /Plat /Dessert – 28€

Entrée /Plat /Dessert/Verre de vin - 32€

ENTRÉES

Gaspacho de tomates cerises et framboises, pâte frite, piment d'Espelette

ou

Tataki de maigre, salade de fenouil à l'orange amère

ou

Gnocchis au pesto de roquette et au sésame blanc, jambon speck

PLATS

Mille-feuille croustillant herbes et légumes marinés au vinaigre, feta

ou

Brandade de poisson du jour, sauce grenobloise

ou

Pastilla de veau, épices cajun, salsa verde au piment jalapeño

DESSERTS

Assiette de fromages de chez Taka et Vermo

ou

Velouté glacé de pêche et hibiscus, tartare de fruits rouge à la menthe

ou

Coupe glacée au chocolat noir, gingembre confit



DAY MENU

Seasonal menu from Tuesday to Saturday, from 12pm to 2:15pm



Starter/main course or Main course/dessert – 23€

Starter/main course/dessert – 28€

Starter/main course/dessert/glass of wine – 32€

STARTERS

Cherry tomato and raspberry gazpacho, fried dough, Espelette pepper

or

Meagre tataki, fennel salad with bitter orange

or

Gnocchi with rocket and white sesame pesto, speck ham

MAIN COURSES

Crispy *mille-feuille* with herbs and vinegar-marinated vegetables, feta

or

Fish of the day brandade, Grenoble-style sauce

or

Veal pastilla, Cajun spices, jalapeño salsa verde

DESSERTS

Taka and Vermo cheeses

or

Chilled peach and hibiscus *velouté*, red fruit tartare with mint

or

Dark chocolate ice cream, candied ginger