

Julien Raphanel et son équipe vous invitent à découvrir
un menu élaboré avec passion, en harmonie avec les saisons

Coussin de Saint-Jacques - Sabayon de sous-bois
Scallops mousse - mushrooms foam

Ravioles de Langoustine - Jus de tête au curry rouge
Scampi raviole - Shell sauce with red curry

Rouget safrané - Nuage d'une bouillabaisse
Saffron Red Mullet - Bouillabaisse foam

Omble Chevalier et Caviar Oscietre - Dans l'esprit d'une Grenobloise
Arctic Char, Oscietre Caviar and «Grenobloise sauce»

Cochon Ibérique - Essence de sa cuisson au sautoir
Roasted Iberian pork

Pré-Dessert

Le chocolat Bahibé
«Bahibé» chocolate

Menu en 4 Séquences - 75€ - Mets & Vins 130€

Menu en 5 Séquences - 95€ - Mets & Vins 170€

Menu en 6 Séquences - 135€ - Mets & Vins 230€

Notre équipe de sommellerie a imaginé votre repas en accord avec Vins & Champagnes