

## **MENU COUP DE CŒUR** / *Inspiration menu*

39 €

### **ENTRÉES** / *Starters*

Velouté de châtaigne, voile de parmesan

*Cream of chestnut soup with a thin veil of parmesan*

*ou* Croustillant de boudin noir, pomme verte et mâche

*or Crispy black pudding with green apple and lambs' lettuce*

### **PLATS** / *Mains*

Daurade coryphène façon grenobloise, navet confit

*Dolphinfish à la grenobloise with turnip confit*

*ou* Plat de côte de boeuf, sauce barbecue et pomme grenaille rôtie

*or Rib steak, barbecue sauce and roast baby potatoes*

### **DESSERT** / *Desserts*

Dessert du jour *ou* tarte du jour de notre Chef pâtissier Fabrice Didier

*Dessert or tart of the day from our pastry Chef Fabrice Didier*