

Chère Cliente, Cher Client,

C'est avec grand plaisir que nous vous accueillons aujourd'hui dans notre restaurant. Ce restaurant dans lequel nous travaillons uniquement à 2, mon épouse Déborah et moi.

Mon travail de cuisinier a pour base la diversité du patrimoine culinaire français : cuisine classique, bourgeoise, régionale... Vous allez donc découvrir ma vision de cet héritage.

Une cuisine française bien dans ses baskets, bien dans son époque, lisible, construite et rurale.

Notre menu est une mise en valeur de nos producteurs et fournisseurs locaux. Il se veut aussi le reflet de la saison, de la météo, des arrivages et de mes inspirations.

Merci pour votre confiance et bon appétit !

Dandel Grégory
Cuisinier/Artisan/Restaurateur

Quelques Grignotages

Et

Le Brocolis, en crémeux, Velours noisette

Pains et beurre de chèvre réalisés par nos soins



Les Asperges vertes locales et françaises, flashées, amande, poire



Mes ravioles de brandade, faites maison de A à Z,
Emulsion tout en fraîcheur



Le magret de canard du Sud ouest, rôti tout doucement, carottes, citron...



Notre sélection de fromages, clin d'oeil à nos origines
"Les pays de Savoie en Force"



Granité Pomelo, Sur une crème prise à la fleur d'oranger



Le Combava de notre jardin, en parfait glacé,
Sauce Caramel



Dernières frivolités

74 TTC

Acte 2

Grégory & Déborah

