

Chère Cliente, Cher Client,

C'est avec grand plaisir que nous vous accueillons aujourd'hui dans notre restaurant "Acte 2". Où nous travaillons uniquement à 2 : Déborah, mon épouse et moi même.

Mon travail de cuisinier a pour base la diversité du patrimoine culinaire français : cuisine classique, bourgeoise, régionale, nouvelle cuisine, contemporaine etc... 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
Artisan-Restaurateur

Quelques Grignotages

Et

"Paysage Alpin", pomme de terre, "Liqueur Gauloise", persil, oeufs de truite



Pains et Beurre de Chèvre, réalisés par nos soins



Les tomates de La Ferme du Bourgas, basilic, vinaigrette à l'échalote



Le merlu, cuisson douce, courgette, sauce poisson



Le filet de veau de l'Aveyron (origine France), beurre monté épinard-fumé



Nuage de tomme de Savoie I.G.P. (coopérative de Yenne)



"Granité Bellini", pêche de la Ferme du Bourgas et Clairette de Die



Goûts et textures d'une tarte au citron meringuée, clin d'oeil à Massimo Bottura



Dernières douceurs

78 TTC

Acte 2

Grégory & Deborah

