

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

Les tomates de la Ferme du Bourgas, en coulis



Pains et Beurre de Chèvre, réalisés par nos soins



Le bébé chou fleur, rôti, sauce hollandaise



Mes ravioles de brandade, émulsion pomme verte-céleri



Le paleron de boeuf français, mijoté de longues heures, panais, miroir vin rouge



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



Crème prise à la fève de tonka, granité au cidre



Alliance bergamote et poire de la ferme du Bourgas



Dernières douceurs

78€ TTC

Acte 2

Gregory & Deborah