

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, Chartreuse, persil, oeufs de truite



Pains et Beurre de Chèvre, réalisés par nos soins



Les Asperges Blanches du Gard, blanc manger cardamome noire, bergamote, cacahuètes



Le moelleux de Congre, petit pois, citron brûlé, beurre monté fumé



Le magret de canard du Sud Ouest (origine France), rôti tout doucement, jus de canard



Notre sélection de fromages, clin d'oeil à nos origines

"Les pays de Savoie en Force"



Granité Pomelo, crème prise



Les fraises de Montfaucon, pistache, mousse légère vanille



Dernières douceurs

78 TTC

Gregory & Deborah

Acte 2

