

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

Le Chou-fleur, en crémeux, consommé fumé-toasté



Pains et Beurre de Chèvre, réalisés par nos soins



L'oeuf bio Français, cuit à 63.8°C, petits pois, coulis herbacé



Les Asperges vertes françaises et locales, flashées, sabayon sarriette



Toute la Pintade fermière label rouge (origine France), en ballottine, roquette, jus d'un rôti



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

"Les pays de Savoie en Force"



Granité poire et muscat de Beaume de Venise, crème prise



Les fraises de Montfaucon, pistache, mousse vanille



Dernières douceurs

78 TTC

*Grégory & Deborah*

*Acte 2*

