

ENTRÉES

Tataki de bœuf façon « Tigre qui pleure » 

Gravlax de saumon, marinade aneth et citron, crème épaisse et ciboulette

Tartare de betterave et son œuf mollet 

Soupe de légumes de saison 

PLATS

Jarret d'agneau confit au thym, risotto de petit épeautre aux shiitakes

Omble chevalier inspiration grenobloise avec pommes grenailles et citron toasté

Mille-feuilles de légumes 

Boite chaude, pommes de terres, assiette de charcuterie

Fondue Savoyarde traditionnelle avec son assiette de charcuterie

Fondue Savoyarde aux brisures de Morilles avec son assiette de charcuterie
Supplément : 15€ par personne

L-Bone accompagné de sa purée à la truffe d'été et carottes tricolores
Supplément : 90€

DESSERTS

Desserts du Chef

 VÉGÉTARIEN

 ÉPICÉ

Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition à l'accueil




GOURMET CLUB



STARTERS

Beef Tataki « Weeping Tiger » style 

Salmon gravlax with dill and lemon marinade, heavy cream and chives

Beetroot tartare with soft-boiled egg 

Seasonal vegetable soup 

MAIN COURSES

Lamb shank confit with thyme, petit-épeautre risotto and shiitake mushrooms

Arctic char, Grenoble-style inspiration, with grenaille potatoes and toasted lemon

Vegetable mille-feuille 

Hot box with potatoes and charcuterie platter

Traditional Savoyard fondue with charcuterie platter

Savoyard fondue with morel flakes, served with charcuterie platter
Supplement: €15 per person

L-Bone accompanied by summer truffle mashed potatoes and tricolour carrots
Supplement: €90

DESSERTS

Chef's Desserts

 VÉGÉTARIEN

 ÉPICÉ

Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition à l'accueil

