

Le 1217

Carte signée par - Menu signed by
Mr Stéphane Buron 2**Michelin*, MOF 2004
exécutée par - executive chef Mr Laurent Bonnarens-Nelissen

MENU EXPÉRIENCE EN 3 TEMPS - 3 COURSES

Les tomates - Tomatoes

Une straciatella recouverte d'une fine gelée, une variation
de tomates marinées, sorbet de pulpe

A straciatella covered with a fine jelly, a variation
of marinated tomatoes, pulp sorbet



Ris de veau - Veal Sweetbread

Caramélisé et glacé d'un jus parfumé à la verveine, crémeux de pommes de
terre aux truffes d'été, quelques champignons du moment

Caramelized and glazed with a juice perfumed with verbena,
creamy potatoes with summer truffles, some mushrooms of the moment



La fraise - The strawberry

Une gavotte autour de la fraise,
rhubarbe en émulsion, sorbet aux fruits rouges -

A gavotte around strawberry, rhubarb emulsion, red fruit sorbet

90€

« *La Simplicité est un art de perfection* »

« *Simplicity is a perfect art* »



MENU EXPÉRIENCE

EN 5 TEMPS - 5 COURSES

Les tomates - Tomatoes

Une straciatella recouverte d'une fine gelée, une variation de tomates marinées, sorbet de pulpe

A straciatella covered with a fine jelly, a variation of marinated tomatoes, pulp sorbet



Quenelle de Langoustine - Lobster quenelle

Emulsion de carcasse et tuile dentelle au sarrasin

Carcass emulsion and lace tile with sarazin



La barbue de pêche côtière - The inshore catfish

Cuite au beurre demi-sel, sauce vierge aux herbes du jardin, courgette en déclinaison

Cooked in semi-salted butter, virgin herb sauce from the garden,

Zucchini in declination



Le pigeon de chez Mièral - The pigeon from Mièral

Suprême cuit sur le coffre, une cuisse confite lentement, une Grenobloise d'aubergine, jus parfumé

Supreme cooked on the chest, a slow-cooked leg, a Grenobloise of eggplant, fragrant juice



La figue en sucre soufflé - The fig in puffed sugar

Emulsion vanille, figues fraîche et compotée au vin rouge

Vanilla emulsion, fresh figs and red wine compote

150€

« *La saisonnalité permet d'évoluer au fil du temps* »

« *Seasonality allows for evolution over time* »

Service compris, prix nets TTC.

En cas de besoin, la liste des allergènes est à votre disposition à l'accueil du restaurant.

