

Petit Paradis

À partager

Chèvre frais de la Chèvrerie du Paradis, ails des ours, brioche	16€
<i>Fresh goat cheese from Chèvrerie du Paradis, wild garlic & brioche</i>	
Pot de terrine de la Mère Carrin, noisettes-pistaches, condiment rhubarbe	17€
<i>Homemade terrine, hazelnuts & pistachios, rhubarb condiment</i>	
Goujonnettes de truite en friture, fromage frais citronné	25€
<i>Fried trout goujonnettes, lemon cream cheese</i>	
Escargots de Poisy, crème de persillade gratinés à l'abondance	24€
<i>Snails from Poisy, parsley garlic cream, gratinated with Abondance cheese</i>	

Entrées

Brochet en quenelle, épinards, crémeux fenouil	17€
<i>Pike quenelle, spinach, fennel cream</i>	
Asperges blanches, vinaigrette, crémeux jaune d'oeuf fumé	18€
<i>White asparagus, vinaigrette, smoked egg yolk cream</i>	
Maiale tonnato, olives taggiasche, citron confit, pousses de moutarde	21€/30€
<i>Maiale tonnato, taggiasche olives, preserved lemon, red mustard shoots</i>	
Gravlax d'omble chevalier fumé par nos soins, asperges vertes, petits pois	23€
<i>House-smoked Arctic char gravlax, green asparagus & peas</i>	

Plats

Risotto de petit épeautre, carottes rôties, ail noir, praliné de noix de cajou	29€
<i>Spelt risotto, roasted carrots, black garlic, cashew praline</i>	
Cochon Rougeot fumé, polenta soufflée, chou-fleur	33€
<i>Smoked pork, soufflé polenta, cauliflower</i>	
Dos de truite façon grenobloise, rösti citron, brocoli	34€
<i>Trout fillet Grenoble-style, rösti, broccoli</i>	
Épaule d'agneau confite de la Ferme Clavisy, pommes purée, pleurotes	36€
<i>Confit lamb from Clavisy, mashed potatoes, mushrooms</i>	
Merlu grillé, blinis de pomme de terre, moules fumées, salicorne	37€
<i>Grilled hake, potato blinis, smoked mussels, samphire</i>	

Desserts

Nuage d'agrumes, noisettes, caramel	12€
<i>Citrus cloud, hazelnuts, caramel</i>	
Riz au lait d'amandes torréfiées, fruits de saison	13€
<i>Toasted almond rice pudding, seasonal fruit</i>	
Soufflé chocolat Oricao, glace double-crème meringue	14€
<i>Chocolate soufflé, double-cream ice cream, meringue</i>	
Textures de fraises, crème mascarpone, glace pistache	14€
<i>Strawberries, mascarpone cream, pistachio ice cream</i>	
Galet Paradis, vanille, chocolat blanc, rhubarbe	15€
<i>"Galet Paradis" with vanilla, white chocolate & rhubarb</i>	
Ardoise de fromages de la ferme Paradis	16€
<i>Selection of cheeses from Ferme Paradis</i>	

