



L'ATELIER
DU CHEF



Notre Chef, Clément Bernard-Caillet et son équipe vous accueillent dans leur restaurant sophistiqué mêlant une cuisine créative, originale et pleine de délicatesse, la véritable Signature de notre Chef.

Nous vous souhaitons un moment délicieux dans notre restaurant à la vue panoramique.

N'hésitez pas à nous informer de toutes allergies ou intolérances.
Tous nos plats sont faits maison.



LE
MENU INSPIRATION
DU CHEF BERNARD CAILLET

85€

Servi uniquement pour l'ensemble
des convives d'une même table.

Amuse bouche

-

Entrée froide

-

Entrée chaude

-

Poisson

-

Viande

-

Pré dessert

-

Dessert

Prix nets, taxes et service compris.



**NOS
ENTRÉES**

Crèmeux de langoustine, entre courge et fenouil
20€

**Millefeuille miel et chèvre du pays d'Oisans,
émulsion tonka, lard de colonnata**
18€

Caviar Français d'Aquitaine Baeri (30g) et ses accompagnements
80€



NOS PLATS

**3 coquilles Saint-Jacques, craquelin wasabi,
poire de terre, onctueux nori-citron vert**

25.5€

**Filet bœuf Français (200g), girolles, patates douces,
noix de Grenoble AOP, sauce marchand de vin au Cognac**

39€



**NOS
DESSERTS**

Le Mont Blanc, Chartreuse
17€

Douceur poire, chocolat blanc, safran, amande
15€



**LES
TERRASSES
DU RIF BRIANT**

RESTAURANT



Notre Chef, Clément Bernard-Caillet et son équipe vous accueillent dans leur restaurant convivial dont la cuisine mêle produits locaux et de saison.

Nous vous souhaitons un moment délicieux dans notre restaurant à la vue panoramique.

N'hésitez pas à nous informer de toutes allergies ou intolérances.
Tous nos plats sont faits maison.