



Zdank ou le condensé d'une cuisine ambitieuse

Zdank a été pensé par Alexandre Zdankevitch et Thibault Ducousset, deux anciens élèves de l'école Lesdiguères. L'ambiance est celle d'un bistrot au rez-de-chaussée et d'un univers gastronomique au 1^{er}. Haricot rouge, haddock, citron, petit pois, morilles, oignon doux : Alexandre Zdankevitch travaille le produit dans sa technicité. Un menu est proposé à 70 € sans les vins. Côté bistrot, la carte propose des plats traditionnels français revisités en formule le midi à 20€, renouvelée chaque mois. La carte met également à l'honneur des « inattendus », une expérience lumineuse en bouche permettant aux clients du bistrot de découvrir un plat-signature du menu gastronomique.