



## À LA CARTE

### OUVERTURE

## Alexandre Zdankevitch et Thibault Ducousset ouvrent le Zdank à Grenoble

Formé auprès des grands chefs étoilés, du Ritz au Shangri-La en passant par le Bristol, Alexandre Zdankevitch suivra les traces de David Toutain à l'Agapé où il restera chef durant 2 ans. Mais c'est désormais dans son propre restaurant que ce jeune homme de 32 ans explore désormais une créativité toute personnelle, alliant technicité, originalité et produits de qualité pour une cuisine goûteuse et inspirée. Alexandre Zdankevitch a en effet ouvert le Zdank, conjuguant gastronomie et bistronomie au sein d'un seul et même lieu, rue du Fantin Latour à Grenoble. L'univers gastronomique se dévoile au premier étage, où l'on retrouve les associations inédites du chef à travers un menu unique faisant la part belle aux produits (70 euros hors boisson). Des créations



accompagnées des accords subtils signés Thibault Ducousset, ancien des Terrasses d'Uriage et de Chez le Père Gras, qui livre ici une carte des vins en totale adéquation avec les mets du chef. Le rez-de-chaussée accueille quant à lui une ambiance bistrot, avec des plats traditionnels français revisités à déguster notamment via une formule midi à 20 euros, évoluant tous les mois. A noter, la carte bistrot met également en avant des « inattendus », soit des plats permettant aux clients de découvrir un plat signature du menu gastronomique.

