

Fusion

Zakhang

Rive gauche, du côté le plus calme des quais de l'Isère, le Zakhang (« restaurant » en tibétain) est à l'image de la cheffe et propriétaire Audrey Van Zurk : tout en discrétion. L'atmosphère intimiste (petites niches lumineuses, vaisselle Jars bleu nuit et céramiques signées Sonia Déléani) ressemble à une caresse, et la cuisine est d'une audace délicieuse.

Attachez vos ceintures, décollage immédiat !

Au bout de la fourchette, voici le Vietnam et la Sibérie réunis dans un bouillon ultra-gourmand de légumes lacto-fermentés maison réhaussé d'huile de sésame toasté ou le Tibet surgissant d'un *thentouk* des plus nutritifs ! Des paysages sapides, bohèmes, gorgés de soleil.

On reviendra le plus souvent possible pour fondre encore de plaisir pour sa **moqueca de Bahia**, une soupe brésilienne de légumes que la cheffe prépare avec du lait de coco, de l'huile de palmier rouge, du tofu mariné au citron et gingembre, et verse sur une semoule de manioc torréfié (*farofa*). Stupéfiante de couleurs et de saveurs ! La générosité jusqu'à la panna cotta (sésame, mangue, fève tonka) et son sorbet cassis au géranium rosat. Mêmes raretés côté vins et spiritueux avec Arduenna, un gin (bio) délicatement vanillé élu meilleur du monde. L'Éden au bord des quais... **IA**

~~~~~  
5, quai Créqui, 38000 Grenoble.

Tél. : 04 76 95 01 61. Plats : 19 € à 26 €. Menu : 37 €.

Ouvert du mercredi au samedi soir ;

dimanche midi et soir.