

MENU 16ÂME 56€

4 temps

CHÈVRE

Betterave rouge et jaune - mousse de chèvre de la Grave - crackers aux graines - vinaigrette au miel et citron

POISSON D'EAU DOUCE

Poisson d'eau douce légèrement fumé - béarnaise au sapin - artichaut - champignons shiitake

AGNEAU

Agneau des Hautes-Alpes aux épices en croustillant - asperges vertes - patate douce - condiment citron - coriandre

CHOCOLAT

Espuma au chocolat au lait tiède - glace tonka - cacahuètes caramélisées - streusel chocolat - caramel miso

OU

NOISETTE / POMME

Crèmeux noisette - compressé de pomme des Hautes-Alpes confites - glace noisette du Piémont- crumble

OU

FROMAGE +4€

Assiette de fromages locaux

Nos suggestions d'apéritifs

Cocktail du 16âme 10€

Cointreau royal 15€

Champagne brut tradition, Hostomme 37,5cl 34€

Limonade locale 5,50€

MENU DÉGUSTATION 68€

6 temps

CHÈVRE

Betterave rouge et jaune - mousse de chèvre de la Grave - crackers aux graines - vinaigrette au miel et citron

FOIE GRAS

Foie gras IGP du sud-ouest, mi-cuit au muscat du domaine Orsini - kumquats - pistache - brioche

POISSON D'EAU DOUCE

Poisson d'eau douce légèrement fumé - béarnaise au sapin - artichaut - champignons shiitake

AGNEAU

Agneau des Hautes-Alpes aux épices en croustillant - asperges vertes - patate douce - condiment citron - coriandre

LIVÈCHE

Crèmeux livèche - sorbet fruits rouges - fraises - crumble graines de fenouil

CHOCOLAT

Espuma au chocolat au lait tiède - glace tonka - cacahuètes caramélisées - streusel chocolat - caramel miso

OU

NOISETTE / POMME

Crèmeux noisette - compressé de pomme des Hautes-Alpes confites - glace noisette du Piémont- crumble

OU

FROMAGE +4€

Assiette de fromages locaux

Nos viandes sont d'origine française - Nous sommes en mesure de proposer un menu sans viande

Par souci de fraîcheur certains produits peuvent manquer à la carte et être remplacés