

MENU DÉCOUVERTE

En 3 services

39€

(hors suppléments)

ENTRÉE

Écrasé de fromage de chèvre de La Grave, petits pois crémeux et croquants,
croûtons dorés à l'huile d'olive,
coulis de basilic au parmesan, pickles d'oignon rouge

PLAT

Filet de canette française, mousseline de pomme de terre,
carottes et cébettes glacées, jus perlé à l'huile d'olive du Luberon

DOUCEURS

Fruits rouges à l'huile d'olive du Lubéron, crémeux de livèche,
sorbet fruits rouges, éclats de meringue

ou

Brownie noix de pécan et cacahuète, glace fève de tonka,
crémeux chocolat, streusel cacao, caramel miso

ou

Abricot rôti, crème glacée badiane, crumble aux graines de fenouil,
parfait chocolat blanc

ou

Assiette de fromage de nos montagnes
chèvre frais de La Grave, tomme de Cervières
et confiture de tomate verte de La Grave **+5€**

Viande d'origine française

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



MENU 16ÂME

En 3 services

52€

(hors suppléments)

LES ENTRÉES

Foie gras IGP du Sud-Ouest, mi-cuit au muscat corse,
chutney rhubarbe et gingembre, éclats de pistache

ou

Truite marinée au poivre de Timut,
velours de petits pois, sorbet rafraîchissant au poivron rouge,
caviar d'aubergine, œufs de truite, pickles de concombre

LES PLATS

Omble chevalier Maison Murgat, pois chiches bio des Hautes-Alpes en
fin ragoût de courgettes et tomates rôties, olives noires,
huile parfumée aux herbes, condiment citron, espuma de parmesan

ou

Poitrine de cochon de montagne confite 12 heures puis rôtie,
travail autour de l'artichaut, radis glacés au miel de
"la Ferme de mon Père" à Serre-Chevalier, jus parfumé à la sauge

LES DOUCEURS

Fruits rouges à l'huile d'olive du Lubéron, crémeux de livèche,
sorbet fruits rouges, meringue concassée

ou

Brownie noix de pécan et cacahuète, glace fève de tonka,
crémeux chocolat, streusel cacao, caramel miso

ou

Abricot rôti, crème glacée badiane, crumble aux graines de fenouil,
parfait chocolat blanc

ou

Assiette de fromage de nos montagnes : chèvre frais de La Grave,
tomme de Cervières et confiture de tomate verte de La Grave **+5€**

MENU DÉGUSTATION

Entrée / plat / fromage / dessert

62€

Laissez-vous tenter par nos produits de montagne associés aux saveurs d'été

Amuse-bouche

Truite d'Isère marinée au poivre de Timut
Velours de petits pois, sorbet rafraîchissant au poivron rouge,
caviar d'aubergine, œufs de truite, concombre en pickles

Poitrine de cochon de montagne confite 12 heures puis rôtie,
travail autour de l'artichaut, radis glacés au miel de
"la ferme de mon père" à Serre-Chevalier, jus parfumé à la sauge

Petite assiette de fromage de nos montagnes
chèvre frais de La Grave,
tomme de Cervières et confiture de tomate verte de La Grave

Crèmeux de livèche, fruits rouges à l'huile d'olive du Luberon,
sorbet fruits rouges, meringue concassée

*Vous avez la possibilité de changer votre dessert et de choisir
parmi ceux proposés dans les autres menus*