

# Menu de Noël 79€

Le 24 au soir uniquement



## Pour débuter les festivités

*Apéritif du 16ème spécial fêtes 12cl 12€*

*Coupe de Champagne Hostomme 15€*

*Champagne Brut Tradition, Hostomme 75cl 70€*

*Champagne Brut Grand cru, Blanc de blanc, Hostomme 75cl 85€*

*Champagne Brut, Réserve perpétuelle, Eric Taillet 75cl 99€*

.....

Foie gras de canard du Sud-Ouest mariné au muscat corse,  
gelée de vin chaud, kumquat confit

.....

Truite marinée au poivre de Timut et à l'aneth frais, agrumes, betterave,  
œufs de truite et pickles de concombre

.....

Volaille fermière à la crème et truffes noires,  
purée de céleri et légumes glacés

.....

Nem croustillant au Reblochon, crème légère de cresson +10€  
( Selon disponibilité )

.....

Crumble croustillant et crémeux au gianduja, mendiant aux noisettes,  
miso, amandes, pistache et glace tonka

# Menu du nouvel an 98€

Le 31 au soir uniquement

## Pour débuter les festivités

Apéritif du 16âme spécial fêtes **12€**

Coupe de Champagne Hostomme **15€**

Champagne Brut Tradition, Hostomme **70€**

Champagne Brut Grand cru, Blanc de blanc, Hostomme **85€**

Champagne Brut, Réserve perpétuelle, Eric Taillet **99€**

.....

Bouchée apéritive salée

Beurre du moment

Pain biologique du village

.....

Amuse-bouche

.....

Foie gras de canard du Sud-Ouest mariné au muscat corse,  
gelée de vin chaud, kumquat confit

.....

Truite marinée au poivre de Timut et à l'aneth frais, agrumes, betterave,  
œufs de truite et pickles de concombre

.....

Volaille fermière à la crème et truffes noires,  
purée de céleri et légumes glacés

.....

Nem croustillant au Reblochon, crème légère de cresson

.....

Crumble croustillant et crémeux au gianduja, mendiant aux noisettes,  
miso, amandes, pistache et glace tonka.

# VENTE À EMPORTER

## FOIE GRAS FRANÇAIS

*Mariné au muscat Corse*

*Nous conseillons 80g par personne*

**35€ les 250g**

**70€ les 500g**

**140€ le kilo**

---

## TRUITE MARINÉE

*Truite élevage Petit marinée aux agrumes et aneth*

*Nous conseillons 90g par personne*

**22,50€ les 250g**

**45€ les 500g**

**90€ le kilo**

---

## SABLÉ CRÉMEUX GIANDUJA

*Crumble croustillant et crémeux au gianduja, mendiant aux éclats de noisettes, amandes torréfiées et pistaches*

**Prix par personne - 6,50€**

---

**Réservation OBLIGATOIRE minimum 24h à l'avance**  
**À récupérer au restaurant entre 16h et 18h**

**Réservez directement sur  
www.16ame.fr ou 04.92.46.84.12**