

Menu de Noël 79€

Le 24 au soir uniquement



Pour débiter 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 débiter les festivités

Apéritif du 16ème 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

.....

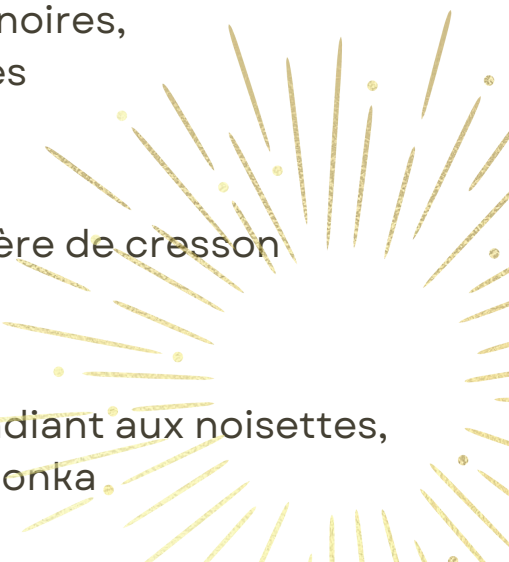
Volaille fermière à la crème et truffes noires,
purée de céleri et légumes glacés

.....

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, mendant
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