

MENU 16ÂME

En 3 services

54€

(hors suppléments)

ENTRÉES

Œuf parfait plein air

Écrasé de panais, duxelles de champignons,
émulsion au beaufort, jus à la truffe, poudre de pain

ou

Foie gras de Canard IGP du sud-ouest

Mariné au Muscat Corse, kumquats confits et en gelée,
concassé de pistache

ou

Biscuit de poisson d'eau douce

Velouté de butternut, graines de courge, œufs de truite,
huile d'herbe

PLATS

Poitrine de cochon de montagne confite 12h puis rôtie

Mousseline de pommes de terre, embeurrée de choux,
airelles confites, jus réduit et oignons frits

ou

Bœuf label Patur'Alpes façon bourguignon

Polenta au beaufort, champignons de paris,
carottes confites, tuile au beaufort

ou

Noix de Saint-Jacques de Dieppe

Céleri rave, beurre nantais aérien au siphon,
champignons, huile d'herbe



FROMAGE À PARTAGER

Assiette de fromage +12€

Fromages de nos montagnes, confiture du moment

DESSERTS

Pomme des Hautes-Alpes confite

Glace à la cannelle, mousse chocolat blanc,
biscuit sablé à la cannelle

ou

Kiwi infusé à la badiane

Glace à la badiane, parfait chocolat blanc,
crumble aux graines de fenouil

ou

Crémeux chocolat gianduja

Crumble croustillant glace noisette,
éclats d'amandes et pistaches, streusel chocolat

ou

Riz au lait crémeux

Poires au sirop, amandes caramélisées,
pistaches et noisettes concassées, glace cannelle, caramel

ou

Assiette de fromage

Fromages de nos montagnes, confiture du moment +5€

CARTE DU MIDI

Jeudi et vendredi
uniquement

ENTRÉES

Œuf parfait plein air, écrasé de panais,
duxelles de champignons, espuma au beaufort
ou

Foie gras de Canard IGP du sud-ouest, mariné au Muscat Corse,
kumquats confits et en gelée, concassé de pistache

ou

Biscuit de poisson d'eau douce, velouté de butternut,
graines de courge, œufs de truite, huile d'herbe

10€

14€

12€

PLATS

Poitrine de cochon de montagne confite 12h,
purée de pommes de terre, embeurrée de choux, airelles

20€

ou

Bœuf label Patur'Alpes façon bourguignon, polenta,
champignons de paris, carottes glacées

ou

Poisson du jour, céleri rave, beurre nantais aérien au siphon,
champignons shiitake, huile d'herbe

20€

DESSERTS

Crèmeux chocolat gianduja, crumble croustillant glace noisette,
éclats d'amandes et pistaches, streusel chocolat

9€

ou

Kiwi infusé à la badiane, glace à la badiane, parfait chocolat blanc,
crumble aux graines de fenouil

8€

ou

Pomme des Hautes-Alpes confite, glace à la cannelle,
mousse chocolat blanc, biscuit sablé à la cannelle

8€

ou

Riz au lait crémeux, poires au sirop, amandes caramélisées,
pistaches et noisettes concassées, glace cannelle, caramel

8€

ou

Assiette de fromages de nos montagnes, confiture du moment

12€

MENU Saint-Valentin

79€

Hors boisson et suppléments

AMUSE-BOUCHE

Mini tartelette au houmous et pickles



FOIE GRAS

Foie gras de canard français mariné au muscat corse
kumquats confits



POISSON

Saumon marinée au poivre de Timut et à l'aneth frais - agrumes
betterave - œufs de truite



VOLAILLE

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



FROMAGE +12€

Assiette de fromages frais de la Grave et tomme de Briançon -
confiture locale du moment



CHOCOLAT

Crémeux chocolat gianduja - crumble croustillant glace noisette
éclats d'amandes et pistaches - streusel chocolat



MIGNARDISE

Pâte de fruit au cassis de Bourgogne