



MENU DÉCOUVERTE

En 3 services

40€

(hors suppléments)

ENTRÉES

Œuf parfait plein air, écrasé de panais,
duxelle de champignons, espuma au beaufort, oignons frits

ou

Chèvre frais de La Grave, betterave en deux façons,
vinaigrette au miel, crumble à l'huile d'olive

PLATS

Poitrine de cochon de montagne confite 12h puis rôtie,
embeurrée de chou, mousseline de pomme de terre,
airelles confites, jus de viande réduit

ou

Saumon Bömlo en cuisson vapeur, béarnaise aérée au sapin,
champignons shiitake sautés, carottes **+4€**

DESSERTS

Crumble croustillant et crémeux au gianduja,
glace noisette, éclats amandes, pistache et noisette

ou

Riz au lait crémeux, amandes polignac, fruits secs concassés,
glace noisette et sauce caramel

ou

Assiette de fromage de nos montagnes,
confiture du moment **+5€**

Viande d'origine française

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



MENU 16ÂME

En 3 services

54€

(hors suppléments)

ENTRÉES

Foie gras de canard Français, mariné au Muscat Corse,
kumquats confits et en gelée, pistache

ou

Biscuit de poissons d'eau douce et bisque de homard,
gel citron, travail autour de la courge butternut

PLATS

Mijoté de bœuf label Patur'Alpes comme un bourguignon,
polenta aux champignons et carottes glacées, tuile beaufort

ou

Saumon Bömlo en cuisson vapeur, béarnaise aérée au sapin,
champignons shiitake sautés, carottes

DESSERTS

Crumble croustillant et crémeux au gianduja,
glace noisette, éclats amandes, pistache et noisette

ou

Kiwi, crème glacée à la badiane, parfait chocolat blanc,
crumble aux graines de fenouil et citron vert

ou

Pomme des Hautes-Alpes, glace à la cannelle,
chocolat blanc, biscuit Montecao à la cannelle

ou

Assiette de fromage de nos montagnes, confiture du moment **+5€**