

NOS MENUS SONT ACCOMPAGNÉS DE
Beurre fumé au foin et pain bio à la farine de petit épeautre

ILS DÉBUTENT PAR
Un amuse-bouche
ET FINISSENT PAR UNE
Gourmandise sucrée



MENU DÉGUSTATION 68€
SERVI EN 5 ÉTAPES
POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE



Entrée - poisson - viande - interlude sorbet - dessert

NOTRE MENU DÉGUSTATION EST INSPIRÉ DU MENU 16ÂME

Sur simple demande nous pouvons remplacer le plat de viande par un plat de poisson

Nos viandes sont d'origine française

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



MENU 16ÂME 56€
SERVI EN 3 ÉTAPES



FOIE GRAS

Foie gras IGP du sud-ouest, mi-cuit au muscat du domaine Orsini -
kumquats - pistache - brioche

OU

ASPERGES DU VAUCLUSE

Asperges vertes - oeuf parfait - émulsion au lard fumé au bois de hêtre - huile de livèche

OU

TRUITE

Truite marinée au poivre de timut - oeuf de truite - raifort - pickles betterave -
huile aneth

AGNEAU

Agneau des Hautes-Alpes aux épices en croustillant - patate douce -
datte - condiment citron - coriandre

OU

OMBLE CHEVALIER

Ombre chevalier Maison Murgat cuit doucement à la vapeur et fumé -
sapin - artichaut - champignons shiitake

BADIANE

Crème glacée badiane - parfait chocolat blanc - crumble graines de fenouil - citron

OU

CHOCOLAT

Espuma au chocolat au lait tiède - glace tonka - cacahuètes caramélisées -
streusel chocolat - caramel miso

OU

NOISETTE / POMME

Crèmeux noisette - compressé de pomme des Hautes-Alpes confites -
glace noisette du Piémont- crumble

OU

FROMAGE +5€

Assiette de fromages de la ferme des Molières à la Grave



MENU DÉCOUVERTE 39€

SERVI EN 3 ÉTAPES



BETTERAVE

Betterave rouge et jaune - mousse de chèvre de la Grave - crackers aux graines - vinaigrette au miel et citron

OU

FOIE GRAS + 10€

Foie gras IGP du sud-ouest, mi-cuit au muscat du domaine Orsini - kumquats - pistache - brioche

BOEUF

Boeuf des Hautes-Alpes cuit longuement au vin rouge comme un Bourguignon - tuile au beaufort - polenta en deux façons - petits légumes

BADIANE

Crème glacée badiane - parfait chocolat blanc - crumble graines de fenouil - citron

OU

CHOCOLAT

Espuma au chocolat au lait tiède - glace tonka - cacahuètes caramélisées - streusel chocolat - caramel miso

OU

NOISETTE / POMME

Crèmeux noisette - compressé de pomme des Hautes-Alpes confites - glace noisette du Piémont- crumble

OU

FROMAGE +5€

Assiette de fromages de la ferme des Molières à la Grave

Nos suggestions d'apéritifs

Cocktail du 16^{ème} 10€

Cointreau royal 15€

Champagne brut tradition, Hostomme 37,5cl 34€

Champagne brut réserve perpétuelle, Eric Taillet 75cl 99€

Limonade locale 5,50€

Jus de fruit 6,50€