



MENU DÉCOUVERTE 39€
SERVI EN 4 ÉTAPES - HORS SUPPLÉMENTS

ARTICHAUT

Artichauts rôtis, purée à l'huile de noisette, câpres,
noisettes du Piémont, neige de chèvre

OU

FOIE GRAS +8€

Foie gras français mi-cuit, poire, amandes, pistaches et brioche

SAUMON

Saumon mariné, agrumes, mangue, radis blue meat, huile de persil

VOLAILLE JAUNE

Le suprême rôti, asperges vertes, parmesan, pamplemousse
Cuisse confite en tartelette, mayonnaise citron vert

OU

POISSON

Selon arrivage, fenouil cru et en purée, fumet de poisson crémeux

FROMAGE +10€

Espuma de reblochon, compotée d'oignons, sorbet Granny Smith, poudre de lard

BANANE

Compotée banane au caramel, espuma confiture de lait, glace banane,
noix de pécan caramélisées, streusel chocolat

OU

MANGUE VANILLE

Parfait glacé mangue, crémeux vanille, biscuit dacquoise, sorbet du moment

POUR ACCOMPAGNER VOTRE REPAS

Cocktail du 16ème 10€

Champagne Tradition, Hostomme en 37,5cl 30€

Vin blanc 75cl

AOC Côtes du Rhône, Domaine de la Janasse 30€

AOC Chablis, La sereine 36€

Vin rouge 75cl

AOC Côtes de bourg, Château la grolet, Origines 36€

AOC Côte de provence Domaine de Rimauresq classique 39€

Syrahdictive, cuvée iconique, cépage syrah et viognier 75€



MENU DÉGUSTATION 69€

SERVI EN 6 ÉTAPES - POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE

Deux entrées, un poisson, une viande, un pré-dessert et un dessert

MENU 16ÂME 59€

SERVI EN 4 ÉTAPES - HORS SUPPLÉMENTS

FOIE GRAS

Foie gras français mi-cuit, poire, amandes, pistaches et brioche

TURBOT

Turbot sauvage, cuit au beurre moussieux, risotto d'épeautre des Hautes-Alpes, émulsion crémeuse

AGNEAU DES HAUTES-ALPES

Agneau rôti en croûte d'herbes, purée pommes de terre, artichauts et poudre d'olives noires
Panoufle grillée à la coriandre

FROMAGE +10€

Espuma de reblochon, compotée d'oignons, sorbet Granny Smith, poudre de lard

BANANE

Compotée banane au caramel, espuma confiture de lait, glace banane, noix de pécan caramélisées, streussel chocolat

OU

MANGUE VANILLE

Parfait glacé mangue, crèmeux vanille, biscuit dacquoise, sorbet du moment





MENU BISTRO DU MIDI

ENTRÉE/PLAT/DESSERT **32€**
ENTRÉE/PLAT OU PLAT/DESSERT **29€**
Supplément de 6€ sur le foie gras

ARTICHAUT **12€**

Artichauts rôtis, purée à l'huile de noisette, câpres,
noisettes du Piémont, neige de chèvre

OU

FOIE GRAS **18€**

Foie gras français mi-cuit, poire, amandes, pistaches

OU

SAUMON **14€**

Saumon mariné, agrumes, mangue, radis blue meat, huile de persil

VOLAILLE JAUNE **19€**

Le suprême rôti, asperges vertes, parmesan, pamplemousse
Cuisse confite en tartelette, mayonnaise citron vert

OU

POISSON **18€**

Selon arrivage, fenouil cru et en purée, fumet de poisson crémeux

FROMAGE **10€**

Espuma de reblochon, compotée d'oignons, sorbet Granny Smith, poudre de lard

BANANE **9€**

Compotée banane au caramel, espuma confiture de lait, glace banane,
noix de pécan caramélisées, streusel chocolat

OU

MANGUE VANILLE **9€**

Parfait glacé mangue, crémeux vanille, biscuit dacquoise,
sorbet du moment

Pour les enfants (-12ans)

Au 16ème les enfants mangent comme les adultes mais en portions adaptées

Entrée/plat/dessert enfant 24€

Entrée/plat ou Plat/dessert enfant 21€

Prix nets, service compris. Tout sur notre carte est fait maison.

Par souci de fraîcheur certains produits peuvent manquer à la carte, notamment les produits de la mer
Nous sommes à votre disposition pour toute demande concernant des **allergies** ou des **régimes alimentaires**.

