



MENU DÉCOUVERTE 43€
SERVI EN 4 ÉTAPES - HORS SUPPLÉMENTS

GOUGÈRE BEAUFORT ET LARD D'AOSTE
FOCCACIA DU MOMENT

--

BEURRE FUMÉ AU FOIN, PAIN BIO À LA FARINE DE PETIT ÉPEAUTRE

--

COURGE

Butternut fondante, beurre blanc, oeufs de truite

OU

FOIE GRAS +8€

Foie gras IGP du sud-ouest, mi-cuit au muscat du domaine Orsini, kumquat confit, gel cynorhodon, notre brioche pur beurre à la pistache

TRUITE

Petit épeautre des Hautes-Alpes, chou vert, truite locale, écume de lard

COCHON

Poitrine de cochon confite 12h, espuma de reblochon, compotée d'oignons

FROMAGE TRAVAILLÉ +6€

Fromage travaillé autour du beaufort et de la pomme

MONT-BLANC DU 16ÂME

Courge, crème de marron, meringue, cassis

OU

POIRE DES HAUTES-ALPES

Poire Martin Sec, vin chaud, glace vanille, noisettes du Piémont

OU

FROMAGE TRAVAILLÉ +2€

Fromage travaillé, autour du beaufort et de la pomme

--

DERNIÈRES GOURMANDISES SURPRISES

POUR DÉBUTER VOTRE REPAS


Cocktail du 16ème 10€

Capo'spritz (muscat pétillant et martini) 10€

Champagne Hosthomme tradition 37,5cl 30€

Limonade sapin Elixia 5€

Prix nets, service compris. Par souci de fraîcheur certains produits peuvent manquer à la carte. Merci de nous prévenir à la réservation pour toute **allergie** ou des **régime alimentaire** spécifique, Le chef et son équipe sont en mesure de vous proposer une alternative selon votre demande





MENU 16ÂME 63€
SERVI EN 4 ÉTAPES - HORS SUPPLÉMENTS

GOUGÈRE BEAUFORT ET LARD D'AOSTE
FOCCACIA DU MOMENT

--
BEURRE FUMÉ AU FOIN, PAIN BIO À LA FARINE DE PETIT ÉPEAUTRE
--

FOIE GRAS

Foie gras IGP du sud-ouest, mi-cuit au muscat du domaine Orsini, kumquat confit, gel cynorhodon, notre brioche pur beurre à la pistache

OMBLE CHEVALIER

Omble chevalier élevage Murgat Isère, en ceviche, betterave vinaigrée et fermentée, neige de raifort

CANETTE

Canette des Dombes "excellence maison Mieral", endive caramélisée au miel de "la ferme de mon père" épine vinette, polenta au genièvre et jus réduit

FROMAGE TRAVAILLÉ +6€

Fromage travaillé autour du beaufort et de la pomme

MONT-BLANC DU 16ÂME

Courge, crème de marron, meringue, cassis

OU

POIRE DES HAUTES-ALPES

Poire Martin Sec, vin chaud, glace vanille, noisettes du Piémont

OU

FROMAGE TRAVAILLÉ +2€

Fromage travaillé, autour du beaufort et de la pomme

--
DERNIÈRES GOURMANDISES SURPRISES

POUR DÉBUTER VOTRE REPAS

Cocktail du 16âme **10€**
Capo'spritz (muscat pétillant et martini) **10€**
Champagne Hosthomme tradition 37,5cl **32€**
Limonade sapin Elixia **5€**

Prix nets, service compris. Par souci de fraîcheur certains produits peuvent manquer à la carte. Merci de nous prévenir à la réservation pour toute **allergie** ou des **régime alimentaire** spécifique. Le chef et son équipe sont en mesure de vous proposer une alternative selon votre demande

