



# 16 x âme

LE SOIR UNIQUEMENT

## MENU DÉCOUVERTE 40€

ENTRÉE / PLAT / DESSERT

*Hors suppléments*

**ACCORD METS ET VINS (3 VERRES) +24€**

### AMUSE-BOUCHE

#### THON

Tataki de thon rouge, soja, agrumes, roquette

OU

#### PASTÈQUE

Pastèque, chèvre de la Grave, glace graines de fenouil, tomates anciennes

---

#### MAIGRE

Maigre de ligne, petit épeautre, chorizo, herbes, soupe de poisson

OU

#### VOLAILLE

Suprême de volaille, carottes de Monétier, jus truffé, cèleri rave, abricot

---

#### FROMAGE +7€

Chèvre cumin et herbes, tomme de brebis, confiture artisanale, crackers aux graines

---

#### GIANDUJA

Chocolat gianduja, praliné, cacahuètes, glace safran

OU

#### PÊCHE ET FRUITS ROUGES

Parfait glacé amaretto, pêches de provence, fruits rouges, sorbet fraise, sarrasin

### MIGNARDISES

## MENU CARTE BLANCHE 53€

2 entrées / 1 plat / 1 pré-dessert / 1 dessert

**En 5 étapes**

**ACCORD METS ET VINS (4 VERRES) +32€**

Ce menu est conseillé pour l'ensemble de la table,

Le fromage est en supplément à 7€.

Les portions sont adaptées pour que vous arriviez au bout de votre voyage.

Prix nets, service compris. Tout sur notre carte est fait maison à l'exception des glaces qui sont artisanales.

Par souci de fraîcheur certains produits peuvent manquer à la carte.

Nous sommes à votre disposition pour toute demande concernant des allergies ou des régimes alimentaires.

Nous nous adaptons.

