



16 x âme

MENU BISTRO DU MIDI

ENTRÉE / PLAT / DESSERT 29€
SUPPLÉMENT FROMAGE + 7€

OEUF 12€

Oeuf fermier de la Salle les Alpes à 64°, petit épeautre de la ferme du Val Alpin,
crème infusée au foin

OU

SAUMON 14€

Saumon mariné label rouge, fraises et rhubarbe de Monétier, aneth, fenouil croquant

VOLAILLE 20€

Suprême de volaille, crumble épicé, condiment citron amer, caviar d'aubergine, pickles d'oignons
rouges

OU

POISSON DU JOUR 20€

Croûte d'herbe, courgettes de provence, beurre blanc

FROMAGE 12€

Chèvre de la Grave cumin et herbes, tomme de brebis des Guibertes, confiture artisanale,
crackers aux graines

GLACES 8€

Assortiment de glaces et sorbets, madeleine à la farine de petit épeautre

OU

DESSERT DU JOUR 8€

Nous consulter

OU

FRUITS ROUGES 8€

Salade de fruits rouges, meringue hibiscus, glace au lait d'amande

Le soir, le chef vous propose un menu gastronomique en 3 ou 5 étapes

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.

