



MENU DÉCOUVERTE 39€
SERVI EN 4 ÉTAPES - HORS SUPPLÉMENTS

BETTERAVE

Betterave de Monétier, chèvre frais de la ferme des Molières à la Grave, crackers aux graines

OU

FOIE GRAS +8€

Foie gras français mi-cuit, pêche rôtie, gel pêche, brioche pur beurre

CONCOMBRE

Espuma, pickles, choux rouge mariné, saumon gravlax

POISSON

Selon l'arrivage, bisque de homard montée au beurre demi-sel, légumes glacés

OU

COCHON

Poitrine de cochon confite 12h en basse température caramélisée au jus de sauge, petit épeautre

FROMAGE +8€

Dégustation de tomme de brebis des Guibertes et de chèvre frais de la ferme des Molières, confiture de tomate verte de la Grave

LIVÈCHE

Crèmeux de livèche cristallisé, sorbet kalamansi, petite madeleine

OU

FRAISE

Sorbet fraise, ganache montée, graines de sésame, menthe/basilic

OU

CHOCOLAT

Mousse chocolat tiède, sorbet poire, fleur de sel

OU

FROMAGE +4€

Dégustation de tomme de brebis des Guibertes et de chèvre frais de la ferme des Molières, confiture de tomate verte de la Grave

POUR DÉBUTER VOTRE REPAS

Cocktail du 16ème **10€**

Capo'spritz (muscat pétillant et martini) **10€**

Champagne Hothomme tradition 37,5cl **30€**

Limonade sapin Elixia **5€**

Prix nets, service compris. 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 spécifiques.
Le chef et ses équipes sont en mesure de vous proposer une alternative selon votre demande

