



**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€