



MENU DÉCOUVERTE 39€
SERVI EN 3 ÉTAPES - HORS SUPPLÉMENTS

MISE EN BOUCHE

--
BEURRE FUMÉ AU FOIN PAR NOS SOINS, ACCOMPAGNÉ D'UN PAIN BIO DE PETIT ÉPEAUTRE
--

TRUITE

Truite élevage Murgat Isère, marinée aux agrumes, aneth, poivre de Timut, choux fleur et crème AOP de Bresse

OU

FOIE GRAS +8€

Foie gras mi-cuit mariné au muscat Corse, figues noires de Solliès, betterave, brioche pur beurre, pistache

OU

AGNEAU DES HAUTES-ALPES

Panoufle d'agneau grillée, coriandre, menthe, écrasé de maïs, jus perlé à l'huile d'olive

POISSON

Retour de pêche, pommes de terre cuites au beurre demi-sel, petits légumes, beurre meunière aux câpres

OU

VEAU

Épaule de veau français cuite pendant 12h, confit d'oignons, courgettes poêlées, pickles de moutarde

FROMAGE +6€

Dégustation de tomme de brebis des Guibertes et de chèvres aromatisés de la ferme des Molières, confiture de tomate verte de la Grave

LIVÈCHE

Crèmeux de livèche cristallisé, sorbet kalamansi, madeleine tiède

OU

CHOCOLAT

Mousse chocolat tiède, sorbet fraise, fraises en trompe l'oeil, ganache chocolat blanc, compotée de fraises

OU


PRUNE

Reine-Claude juste saisies, sorbet abricot, tuile croquante et huile d'olive

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.
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





MENU DÉGUSTATION 69€
SERVI EN 5 ÉTAPES - POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE

Deux entrées, un poisson, une viande et un dessert

MENU 16ÂME 54€
SERVI EN 3 ÉTAPES - HORS SUPPLÉMENTS

MISE EN BOUCHE

--

BEURRE FUMÉ AU FOIN PAR NOS SOINS, ACCOMPAGNÉ D'UN PAIN BIO DE PETIT ÉPEAUTRE

--

FOIE GRAS

Foie gras mi-cuit mariné au muscat Corse, figues noires de Solliès, betterave, brioche pur beurre, pistache

OU

OEUF FERMIER

Oeuf de la ferme de mon père cuit à 64°, girolles juste poêlées, espuma au beaufort, croûtons à l'huile d'olive

OMBLE CHEVALIER

Élevage Murgat en Isère, cuit tout doucement, noisettes du piémont, mousseline de brocoli, champignons de paris

OU

PINTADE FERMÈRE

Pintade de la ferme de mon père à La Salle les Alpes, suprême farci aux champignons, la cuisse confite puis roulée en croustillant, cèpes fraîchement poêlés, purée de maïs, jus des carcasses réduit

FROMAGE +6€

Dégustation de tomme de brebis des Guibertes et de chèvres aromatisés de la ferme des Molières, confiture de tomate verte de la Grave

LIVÈCHE

Crèmeux de livèche cristallisé, sorbet kalamansi, madeleine tiède

OU

CHOCOLAT

Mousse chocolat tiède, sorbet fraise, fraises en trompe l'oeil, ganache chocolat blanc, compotée de fraises

OU

PRUNE

Reine-Claude juste saisies, sorbet abricot, tuile croquante et huile d'olive

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.
Nous sommes à votre disposition pour toute demande concernant des **allergies** ou des **régimes alimentaires** spécifiques.
Le chef et son équipe sont en mesure de vous proposer une alternative selon votre demande.

