



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.





MENU BISTRO
LE MIDI UNIQUEMENT

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 fruit rouge, meringue hibiscus, glace au lait d'amande

BOISSONS

PRIX €

Crémant d'Alsace, brut nature, Domaine Agapé	30,00
AOC Chablis La sereine 2017	30,00
IGP Hautes-Alpes Sur le Fil, Domaine du Petit Août	28,00
AOC Bourgogne domaine des Croix Perrière 2016	35,00
AOC Côtes du Vivarais Domaine Gallety 2018	38,00
IGP Hautes-Alpes Ma cuvée rouge, Domaine Allemand	42,00
Nectar fraise Gariguettes 25cl	6,50
Cola à la vanille de Tahiti 33cl	5,00
Piste noire, bière bouteille ambrée 33cl	6,50

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.

