



MENU DÉCOUVERTE 39€

SERVI EN 4 ÉTAPES - HORS SUPPLÉMENTS
2 entrées / plat au choix / dessert au choix

PANAIS

En purée, émulsion foie gras, oeuf parfait, croûtons, sablé à la tomme de l'Izoard, écrasé de panais, noisettes du Piémont et voile d'amande

SAUMON

Saumon mariné, aneth, mangue et fruit de la passion, radis red meat, huile de persil

BOEUF

Pithiviers de joue de boeuf braisé, choux vert, purée de céleri, sauce au vin rouge, pickles de carotte

OU

POISSON

Selon arrivage, aioli, bisque, pommes de terre confites, fenouil, poireau glacé à l'huile d'olive

FROMAGE +10€

Assiette de fromage, confiture artisanale, crackers aux graines de courges

CHOCOLAT

Mousse au chocolat tiède, glace vanille maison, streusel chocolat fleur de sel, tuile au chocolat

OU

KUMQUAT

Kumquat confit, crémeux citron, praliné sarrasin, biscuit madeleine, sorbet du moment

POUR ACCOMPAGNER VOTRE REPAS

Flûte de champagne Tradition, Hostomme 12€

Vin blanc

AOC Côtes du Rhône blanc, Domaine de la Janasse 75cl 30€

IGP Hautes-Alpes Le poids du superflus, Domaine du Petit Août 75cl 46€

AOC Riesling, Grand cru Osterberg, Domaine Agapé 75cl 50€

Vin rouge

AOC Côtes de bourg, Château la grolet, Origines 75cl 36€

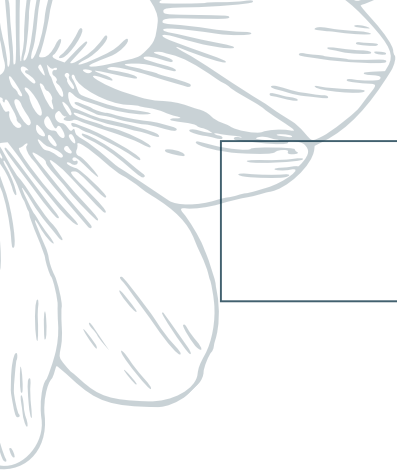
AOC Côtes du Vivarais, Domaine Gallety 75cl 38€

AOC Bandol Les hauts de Lafran, Domaine Lafran Veyrolles 75cl 45€



Notre pain est fabriqué par le boulanger du village à partir de farine d'épeautre bio. Il est accompagné d'un beurre fumé au foin par nos soins.
Nos glaces et sorbets sont réalisés sur place

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 alimentaire** spécifiques.
Le boeuf est **né, élevé et abattu en UE**, le canard est **né, élevé et abattu en France**



MENU 16ÂME 59€

SERVI EN 4 ÉTAPES - HORS SUPPLÉMENTS

2 entrées / plat / dessert au choix

FOIE GRAS

Pressé de foie gras mi cuit au muscat, mandarine, clémentine
crumble chataîgne, brioche

ÉPEAUTRE

Risotto d'épeautre des Hautes-Alpes au Homard, bisque

CANARD

Magret de canard de la ferme des Guibertes, poire confite au vin chaud,
pomme dauphine, jus aux baies de genièvre

FROMAGE +10€

Assiette de fromage, confiture artisanale, crackers aux graines de courges

CHOCOLAT

Mousse au chocolat tiède, glace vanille maison,
streusel chocolat fleur de sel, tuile au chocolat

OU

KUMQUAT

Kumquat confit, crémeux citron, praliné sarrasin,
biscuit madeleine, sorbet du moment

POUR ACCOMPAGNER VOTRE REPAS

Flûte de champagne Tradition, Hostomme 12€

Vin blanc

AOC Côtes du Rhône blanc, Domaine de la Janasse 75cl 30€

IGP Hautes-Alpes Le poids du superflus, Domaine du Petit Août 75cl 46€

AOC Riesling, Grand cru Osterberg, Domaine Agapé 75cl 50€

Vin rouge

AOC Côtes de bourg, Château la grolet, Origines 75cl 36€

AOC Côtes du Vivarais, Domaine Gallety 75cl 38€

Exception Syrah, IGP Méditerranée, Domaine des masques 75cl 42€

AOC Côte-Rôtie, "prélude" Jocelyne et Yves Lafoy 75cl 89€

Notre pain est fabriqué par le boulanger du village à partir de farine d'épeautre bio. Il est accompagné d'un beurre fumé au foin par nos soins.
Nos glaces et sorbets sont réalisés sur place

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 alimentaire** spécifiques.
Le boeuf est **né, élevé et abattu en UE**, le canard est **né, élevé et abattu en France**

