



LA FERME D'HUBERT

CUISINE ALPINE

Notre engagement : un circuit court qui traduit son respect du terroir alpin
et la richesse des filières locales.

La Ferme d'Hubert met en lumière une cuisine alpine où jardins et potagers, lacs et rivières,
pâturages et prairies, arbres fruitiers et vergers, invitent à une balade initiatique,
prémices de la découverte de l'Alpinothérapie®.

Le Chef met à l'honneur végétaux sauvages cueillis dans l'Oisans et produits frais de
grande qualité provenant de la chaîne des Alpes, du nord au sud.

*Our commitment: a short supply chain that reflects its respect for the local produce
and the wealth of local resources.*

*La Ferme d'Hubert showcases Alpine cuisine, where gardens and vegetable patches,
lakes and rivers, pastures and meadows, fruit trees and orchards invite you to take the first
step in discovering Alpinothérapie®.*

The Chef uses wild plants gathered in the mountains, high-quality products from the Alps.

MENUS

Menu découverte en 4 étapes <i>4 course discovery menu</i>	80 €
Menu découverte en 7 étapes <i>7 course discovery menu</i>	130 €
Accords vins et mets / <i>Wine and food pairing</i>	
4 verres de 7 cl	55 €
6 verres de 7 cl	75 €



L'ÉVEIL DES PAPILLES AWAKENING THE TASTE BUDS



Betterave, raisins Fromage de chèvre, génépi	22 €
Beetroot, grapes Goat cheese, génépi	Pinto Rosé 2022 Désert Negev - 11 €
Céleri rave, feuille de moutarde Bagna cauda, noisettes grillées	22 €
Celeriac, mustard leaf Bagna cauda, roasted hazelnuts	Jasbire Ilam 2023 - 13 €
Salsifis, cynorhodon Radicchio de Trévis, thym citronné	23 €
Salsify, rosehip Treviso radicchio, lemon thyme	AOC Montlouis-sur-Loire « Clos du Breuil » 2022 François Chidaine - 15 €
Gnocchi de courge, morilles Gorgonzola fumé, aneth	24 €
Squash gnocchi, morels Smoked gorgonzola, dill	AOC Jura « Savagnin En Quatre Vis » 2022 Domaine des Marnes Blanches - 17 €

Prix nets TTC service compris. *Net prices including service.*
Les accords proposés sont servis en verre de 12,5 cl. *Wine pairings are served in 12.5 cl glasses.*



LE VOYAGE GUSTATIF THE TASTY JOURNEY



Ravioli del Plin au fromage de chèvre, épinards 35 €

Radis noir, consommé d'oignon brûlé

Ravioli del Plin with goat's cheese, spinach

Black radish, burnt onion consommé

AOC Bourgogne Mâcon-Prissé 2021 Les Héritiers du Comte Lafon - 14 €

Truite, café, poireaux 37 €

Jus au pin des Alpes

Trout, coffee, leeks

Alpine pine juice

VDF « Soleyane » 2023 Camille et Matthieu Apffel - 13 €

Cochon noir des Alpes, chou vert 38 €

Topinambour, réglisse de Calabre

Black Alpine pig, green cabbage

Jerusalem artichoke, Calabrian liquorice

AOC Côtes-du-Rhône « Le Caillou » 2023 Clos du Caillou - 15 €

Wellington d'agneau Pour 2 personnes 79 €

Ail des ours, menthe, chou-fleur

15 à 20 min. d'attente

Lamb Wellington

Wild garlic, mint, cauliflower

IGP Côtes Catalanes « Alba » 2022 Torredemer-Mangin - 16 €

Toutes nos viandes sont d'origine française. *All our meat is of French origin.*

Prix nets TTC service compris. *Net prices including service.*

Les accords proposés sont servis en verre de 12,5 cl. *Wine pairings are served in 12.5 cl glasses.*



CONCLUSION EXQUISE

EXQUISITE CONCLUSION



Poire pochée au sapin Chartreuse, zéphyr de sarrasin Pear poached with fir tree Chartreuse, buckwheat zephyr	16 €
Pommes reinette à la flamme Faiselle poivrée, aneth, citronnelle Flamed reinette apples Peppered cottage cheese, dill, lemongrass AOC Cidre « Sidre Tendre » Brut Eric Bordelet - 14 €	16 €
Miel de montagne, noix Raisins givrés, oseille Mountain honey, walnuts Frosted grapes, sorrel AOC Alsace Pinot Gris Grand Cru Steinert 2021 Domaine Humbrecht 1619 - 15 €	16 €
Chocolat, hysope Carotte Chocolate, hyssop Carrot Dolç Mataro 2019 Alta Allela - 16 €	16 €






Prix nets TTC service compris. *Net prices including service.*
Les accords proposés sont servis en verre de 12,5 cl. *Wine pairings are served in 12.5 cl glasses.*




ALLERGÈNES

L'ÉVEIL DES PAPILLES / AWAKENING THE TASTE BUDS

Céleri rave / *Celeriac*      

Gnocchi de courge / *Squash gnocchis*     




Salsifis / *Salsify* 

Betterave / *Beetroot*  

LE VOYAGE GUSTATIF / THE TASTY JOURNEY

Ravioli del Plin  

Cochon noir des Alpes / *Black Alpine pig*   

Truite / *Trout*   

Wellington d'agneau / *Lamb Wellington*   

CONCLUSION EXQUISE / EXQUISITE CONCLUSION

Poire pochée / *Poached pear*     

Pommes rainette / *Reinette apples*    


Miel de montagne / *Mountain honey*    

Chocolat / *Chocolate*     

 Oeuf / *Egg*

 Produits laitiers/Dairy products  Gluten / *Gluten*

 Poisson / *Fish*


 Fruits à coque / *Nuts*

 Soja / *Soya*

 Arachide / *Peanut*

 Céleri / *Celery*

 Moutarde / *Mustard*

 Sulfites / *Sulphites*

