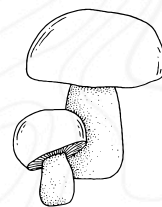


# LA FERME D'HUBERT

CUISINE ALPINE



## Manteau d'hiver

120 €

Raviole végétale, endives fermentées  
Neige de Génépi, noix de Grenoble, caviar

Tartelette de châtaigne aux champignons, sapinade  
Truffe noire du Périgord, bleu du Vercors

Panais rôti, jambon de Savoie  
Sauce hollandaise végétale  
Anguille fumée

Butternut confit, morilles à la volaille  
Sel de peau grillée, écume d'ail des ours

Mer de nuages, arômes de sapin

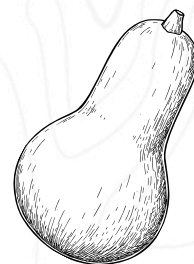
Douceur de Noël

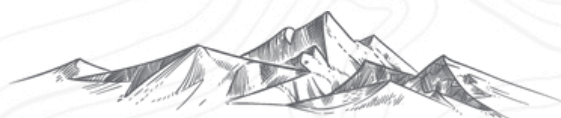
Bûche de Noël Forêt blanche  
Chartreuse, myrtilles, chocolat blanc

# Menu de Noël



Prix net TTC service compris.





# LA FERME D'HUBERT

CUISINE ALPINE



## Winter overcoat

€120

Vegetable ravioli, fermented chicory  
Génépi, Grenoble walnuts, caviar

Chestnut and mushroom tartlet, fir tree liqueur  
Périgord black truffle, Vercors blue cheese

Roasted parsnip, Savoy ham  
Vegetable hollandaise sauce  
Smoked eel

Candied butternut squash, morels with poultry  
Grilled skin salt, wild garlic emulsion

Sea of clouds, fir tree flavour

Christmas delight

White Forest Christmas log  
Chartreuse, blueberries, white chocolate

# Christmas menu



Net price including VAT and service.

