



# 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 dégustation 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** 22 €  
Fromage de chèvre, génépi

**Beetroot, grapes**  
Goat cheese, génépi

Pinto Rosé 2022 Désert Negev - 13 €

**Céleri rave, feuille de moutarde** 22 €  
Bagna cauda, noisettes grillées

**Celeriac, mustard leaf**  
Bagna cauda, roasted hazelnuts

Jasbire Ilam 2023 - 14 €

**Salsifis, cynorhodon** 23 €  
Radicchio de Trévis, thym citronné

**Salsify, rosehip**  
Treviso radicchio, lemon thyme

AOC Chinon Blanc « Le Domaine » 2022 Bernard Baudry - 16 €

**Gnocchi de courge, morilles** 24 €  
Gorgonzola fumé, aneth

**Squash gnocchi, morels**  
Smoked gorgonzola, dill

VDF Macération « En Quatre Vis » 2022 Domaine des Marnes Blanches - 19 €

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 Chardonnay 2021 Henri Boillot - 16 €

**Truite, café, épinards** 37 €  
Jus au pin des Alpes  
*Trout, coffee, spinach*  
*Alpine pine juice*  
VDF « Tracteur » Blanc 2023 Thomas Finot - 12 €

**Cochon noir des Alpes, chou vert** 38 €  
Topinambour, réglisse de Calabre  
*Black Alpine pig, green cabbage*  
*Jerusalem artichoke, Calabrian liquorice*  
AOC Côtes-du-Rhône « Les Quartz » 2022 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** 16 €  
Chartreuse, zéphyr de sarrasin  
**Pear poached with fir tree**  
Chartreuse, buckwheat zephyr

Cocktail « Pastille Blanche » - 17 €

**Pommes reinette à la flamme** 16 €  
Faiselle poivrée, aneth, citronnelle  
**Flamed reinette apples**  
Peppered cottage cheese, dill, lemongrass

AOC Cidre « Sidre Tendre » Brut Eric Bordelet - 14 €

**Miel de montagne, noix** 16 €  
Raisins givrés, oseille  
**Mountain honey, walnuts**  
Frosted grapes, sorrel

AOC Alsace Pinot Gris Grand Cru Steinert 2021 Domaine Humbrecht 1619 - 15 €

**Chocolat, hysope** 16 €  
Carotte  
**Chocolate, hyssop**  
Carrot

Dolç Mataro 2019 Alta Allela - 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*

