



LA FERME D'HUBERT

CUISINE ALPINE

LA FERME D'HUBERT VOUS
ACCUEILLE POUR LE DÎNER
DU JEUDI AU SAMEDI
DE 19H00 À 21H30





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 80 €
4 course discovery menu

Menu dégustation en 7 étapes 130 €
7 course discovery menu

Accords vins et mets / *Wine and food pairing*

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 Trévisé, 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



Tortellini aux endives fermentées 39 €
Langoustine et infusion camomille
Tortellini with fermented chicory
Langoustine and camomile infusion
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 Chartreuse, zéphyr de sarrasin	16 €
Pear poached with fir tree Chartreuse, buckwheat zephyr	
	Cocktail « Pastille Blanche » - 17 €
Pommes reinette à la flamme Faiselle poivrée, aneth, citronnelle	16 €
Flamed reinette apples Peppered cottage cheese, dill, lemongrass	
	AOC Cidre « Sidre Tendre » Brut Eric Bordelet - 14 €
Miel de montagne, noix Raisins givrés, oseille	16 €
Mountain honey, walnuts Frosted grapes, sorrel	
	AOC Alsace Pinot Gris Grand Cru Steinert 2021 Domaine Humbrecht 1619 - 15 €
Chocolat, hysope Carotte	16 €
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

Tortellini     

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*

 Crustacés / *Shellfish*

 Arachide / *Peanut*

 Céleri / *Celery*

 Moutarde / *Mustard*

 Sulfites / *Sulphites*

