



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

Entrée + Plat + Dessert 65 €

Starter + Main Course + Dessert

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 50 €

Starter + Main Course or Main Course + Dessert



L'ÉVEIL DES PAPILLES AWAKENING THE TASTE BUDS



Truite de Charles Murgat

façon grenobloise

Charles Murgat trout

grenobloise style

24 €

Marmoulade de légumes

vinaigrette à l'huile de noix de Grenoble, coulis de betterave, purée aux marrons

Marmoulade of vegetables

Grenoble walnut oil vinaigrette, beetroot coulis, chestnut purée

22 €

Tataki de patate douce

aux sésames multicolores sauce au miel de nos montagnes et soja

Sweet potato tataki

with multicoloured sesame seeds, mountain honey and soya sauce

20 €

Ravioli végétal

chaire de tourteau, pomme verte

Vegetable ravioli

crabmeat flesh, green apple

26 €

Prix nets TTC service compris.
Net prices including service.



LE VOYAGE GUSTATIF

THE TASTY JOURNEY



Notre « tagliata » végétale
travail autour de la betterave
Our vegetable « tagliata »
working with beetroot

30 €

Omble chevalier de Charles Murgat
rôti sur sa peau, tatin de fenouil aux agrumes
Charles Murgat Arctic char
roasted on its skin, tatin of fennel with citrus fruits

34 €

Selle d'agneau du Vercors
croûte aux herbes, jus court
Saddle of Vercors lamb
herb crust, gravy

36 €

Cueillette
d'ici et d'ailleurs
Crop
from here and elsewhere

30 €

Toutes nos viandes sont d'origine française. Prix nets TTC service compris.
All our meats are from France. Net prices including service.



CONCLUSION EXQUISE

EXQUISITE CONCLUSION



Chocolat texturé

et sarrasin

Textured chocolate

and buckwheat

19 €

Clémentine

marrons et meringue

Clementine

chestnuts and meringue

19 €

Crêpe

Suzette

18 €

Tiramisu

à la myrtille

Tiramisu

with blueberries

18 €

Prix nets TTC service compris.
Net prices including service.



ALLERGÈNES

L'ÉVEIL DES PAPILLES / AWAKENING THE TASTE BUDS

Truite de chez Charles Murgat / *Charles Murgat trout* 

Marmoulade de légumes / *Marmoulade of vegetables* 

Tataki de patate douce / *Sweet potato tataki*  

Ravioli végétal / *Vegetable ravioli* 

LE VOYAGE GUSTATIF / THE TASTY JOURNEY

Notre « tagliata » végétale / Our vegetable « tagliata » 

Omble chevalier de Charles Murgat / *Charles Murgat Arctic char*  

Selle d'agneau du Vercors / *Saddle of Vercors lamb* 

CONCLUSION EXQUISE / EXQUISITE CONCLUSION

Chocolat texturé / Textured chocolate  

Clémentine  

Crêpe   

Tiramisu   

 Oeuf / Egg

 Lait / Milk

 Soja / Soya

 Sésame / Sesame

 Poisson / Fish

 Gluten / Gluten

 Fruits à coque / Nuts

