

## Les entrées

Entrée du jour à découvrir sur l'ardoise, axée sur les produits de saison	10,00€
Gravlax de truite saumonée des Hautes Alpes, condiment betterave à la myrtille, orange et atsina cress	15,00€
Crème de poireaux et pommes de terre-vitelotte, gratons de coppa du Champsaur et guanciale	13,50€
Terrine de foie gras de canard origine France, confit de mandarine au cédrat confit, brioche maison	18,50€

## Les plats

Plat du jour à découvrir sur l'ardoise, axé sur les produits de Saison	15,80€ le midi	21,80€ le soir et le dimanche
Le morceau du Berger selon l'inspiration du moment, Agneau BIO et local origine la Ferme des sonnailles Ancelle	26,00€	
Tajine de poulet origine France aux épices Ras El Hanout, couscous à la coriandre et fruits secs	22,00€	
Filet de Cabillaud* cuit sur la peau, bisque de poissons de roches, noix de saint jacques poêlée	25,00€	

**Nous pouvons vous faire un plat végétarien sur demande et selon l'inspiration du jour**

\*Filet de Skrei en saison

## Les fromages

Le plateau de fromages des Hautes Alpes et d'ailleurs, salade de jeunes pousses et fruits secs (V)	15,00€
Faisselle de vache du GAEC de la Tuilerie au coulis de fruits rouge ou au miel (V)	6,80€

## Les desserts

**Les desserts sont à commander en début de service afin de réduire votre attente**

Dessert du jour à découvrir sur l'ardoise, axé sur les produits de saison	8,00€
Nougat glacé à la mandarine et amandes, rhum ambré, chantilly au mascarpone et meringue Suisse	8,00€
Pomme pochée aux épices à vin chaud, biscuit mirliton, glace à la vanille artisanale Altiflore	9,00€
Délice poires-chocolat noir 65% de cacao, coulis à la fève de Tonka copeaux de chocolat	12,00€
La coupe de Glaces ou de sorbets artisanaux Altiflore	2 boules 6,00€    3boules 8,50€

## Menu 34,00€

Ou 40,00€ avec fromage

### Les entrées

Entrée du jour à découvrir sur l'ardoise, axée sur les produits de saison

Ou

Crème de poireaux et pommes de terre-vitelotte, gratons de coppa du Champsaur et guanciale

Ou

Gravlax de truite saumonée des Hautes Alpes, condiment betterave à la myrtille, figue violette et astina cress **+4,00€**

### Les plats

Plat du jour à découvrir sur l'ardoise, axée sur les produits de Saison

Ou

Tajine de poulet origine France aux épices Ras El Hanout, couscous à la coriandre et fruits secs

Ou

Filet de Cabillaud\* cuit sur la peau, bisque de poissons de roches, noix de saint jacques poêlée **+4,00€**

### Les fromages

Le plateau de fromages des Hautes Alpes et d'ailleurs, salade de jeunes pousses et fruits secs (V)

Ou

Faisselle de vache du GAEC de la Tuilerie au coulis de fruits rouge ou au miel

### Les desserts

**Les desserts sont à commander en début de service afin de réduire votre attente**

Dessert du jour à découvrir sur l'ardoise, axée sur les produits de Saison

Ou

Nougat glacé à la mandarine et amandes, rhum ambré, chantilly au mascarpone et meringue Suisse

Ou

Pomme pochée aux épices à vin chaud, biscuit mirliton, glace à la vanille artisanale Altiflore **+2,00€**

Ou

La coupe de Glaces ou de sorbets artisanaux Altiflore

## Menu 44,00€

Ou 50,00€ avec fromage

### Les entrées

Gravlax de truite saumonée des Hautes Alpes, condiment betterave à la myrtille, figue violette et astina cress  
Ou

Terrine de foie gras de canard origine France, chutney de pommes et poires au génépi, brioche maison

### Les plats

Le morceau du Berger selon l'inspiration du moment, Agneau BIO et local origine la Ferme des sonnailles Ancelle  
Ou

Filet de Cabillaud\* cuit sur la peau, bisque de poissons de roches, noix de saint jacques poêlée

### Les fromages

Le plateau de fromages des Hautes Alpes et d'ailleurs, salade de jeunes pousses et fruits secs (V)  
Ou

Faisselle de vache du GAEC de la Tuilerie au coulis de fruits rouge ou au miel

### Les desserts

**Les desserts sont à commander en début de service afin de réduire votre attente**

Pomme pochée aux épices à vin chaud, biscuit aux amandes, glace à la vanille artisanale Altiflore  
Ou

Délice poires-chocolat noir 65% de cacao, coulis à la fève de Tonka copeaux de chocolat  
Ou

Nougat glacé à la mandarine et amandes, rhum ambré, chantilly au mascarpone et meringue Suisse

## Formule du Midi

Du mercredi midi au samedi midi inclus

CES TARIFS NE SONT PAS VALABLES LES SOIRS ET LE DIMANCHE

**Plat seul 15,80€**

**Entrée/Plat ou Plat/dessert 21,00€**

### Les plats

Les suggestions du jour, à découvrir sur l'ardoise, axée sur les produits de saison

### Les desserts

**Les desserts sont à commander en début de service afin de réduire votre attente**

La suggestion du jour, à découvrir sur l'ardoise, axée sur les produits de saison

Ou

La coupe de glace ou Sorbet Altiflore

Ou

La faisselle de vache du GAEC de la Tuilerie au coulis de fruits rouges



## Menu enfant 12,00€

Jusqu'à 12 ans

### Les entrées

Tomates mozzarella  
Ou  
L'assiette de jambon cru de pays

### Les plats

Filet de poulet à la crème légumes du jour, pâtes artisanales  
Ou  
Poisson du moment, légumes du jour pâtes artisanales  
Ou  
Pâtes Artisanales du Moulin d'Eugénie jambon crème ou sauce tomates

### Les desserts

Mousse au chocolat noir  
Ou  
Yaourt artisanal à la confiture de myrtille  
Ou  
Coupe de glace au choix