

## Les entrées.

Entrée du jour à découvrir sur l'ardoise, axée sur les produits de Saison	10,00€
Risotto printanier aux asperges et gambas Origine Argentine, pancetta du Champsaur et ail des ours	16,00€
Salade folle de légumes primeurs, jeunes pousses d'épinards, fraises, pamplemousse et fromage de chèvre	13,50€
Carpaccio de rôti de veau Origine France, condiment courgette citron aux pignons de pin, sorbet tomates Basilic	15,00€
Terrine de foie gras de canard origine France, chutney de fruits rouges au génépi, pain de patate douce au noix	18,50€

## Les plats

Plat du jour à découvrir sur l'ardoise, axée sur les produits de Saison	15,80€ le midi	21,80€ le soir et le dimanche
<b>Le morceau du Berger</b> : Agneau de la ferme des Sonailles Ancelle selon l'inspiration du moment		26,50€
Magret de Canard origine France, sauce l'argousier Bio et au miel de saint Julien en Champsaur		24,00€
Filet de dorade Origine France cuite sur la peau, sauce vin blanc au safran des Arzeliers et à l'orange		23,00€
Filet de Truite Saumonée de Châteauroux les Alpes, sauce vierge aux tomates confites et fenouil		25,00€
Filet de Bœuf Origine France poêlé, sauce crème aux morilles et foie gras poêlé		34,00€

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

## Les fromages

Le plateau de fromages des Hautes Alpes et d'ailleurs, salade de jeunes pousses et fruits secs (V)	15,00€
Brie de Meaux farci à la truffe d'été, chips de patates douces, mesclun de jeunes pousses acidulées (V)	9,00€
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, axée sur les produits de Saison	8,00€
Parfait glacé à la myrtille et au romarin, meringue Suisse et chantilly au mascarpone	9,00€
Charlotte au chocolat noir 65% de cacao et à la framboise, sauce au cacao amer et café	12,00€
Coupe de fruits rouges au citron BIO, sirop à la lavande, petit financier aux amandes	i 10,00€
La coupe de Glaces ou de sorbets artisanaux Altiflore	2 boules 6,00€ 3boules 8,50€

## Menu 31,00€

### Les entrées

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

Ou

Salade folle de légumes primeurs, jeunes pousses d'épinards, fraises, pamplemousse et fromage de chèvre

Ou

Carpaccio de rôti de veau Origine France, condiment courgette citron aux pignons de pin, sorbet tomates Basilic **+3,00€**

### Les plats

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

Ou

Magret de Canard origine France, sauce l'argousier Bio et au miel de saint Julien en Champsaur

Ou

Filet de dorade Origine France cuite sur la peau, sauce vin blanc au safran des Arzeliers et à l'orange **+5,00€**

### Les fromages **+6.00€ sur le prix du menu**

Brie de Meaux farci à la truffe d'été, chips de patates douces, mesclun de jeunes pousses acidulées

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

Parfait glacé à la myrtille et au romarin, meringue Suisse et chantilly au mascarpone

Ou

La coupe de Glaces ou de sorbets artisanaux Altiflore

## Menu 41,00€

### Les entrées

Risotto printanier aux asperges et gambas Origine Argentine, pancetta du Champsaur et ail des ours

Ou

Carpaccio de rôti de veau Origine France, condiment courgette citron aux pignons de pin, sorbet tomates Basilic

Ou

Terrine de foie gras de canard Origine France, chutney de fruits rouges, pain de patate douce au noix **+5,00€**

### Les plats

**Le morceau du Berger** : Agneau de la ferme des Sonnaillies Ancelle selon l'inspiration du moment

Ou

Filet de Truite Saumonée de Châteauroux les Alpes, sauce vierge aux tomates confites et fenouil

Ou

Filet de Bœuf Origine France poêlé, sauce crème aux morilles et foie gras poêlé **+9,00€**

### Les fromages +6.00€ sur le prix du menu

Brie de Meaux farci à la truffe d'été, chips de patates douces mesclun de jeunes pousses acidulées

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**

Parfait glacé à la myrtille et au romarin, meringue Suisse et chantilly au mascarpone

Ou

Coupe de fruits rouges au citron BIO, sirop à la lavande, petit financier aux amandes

Ou

Charlotte au chocolat noir 65% de cacao et à la framboise, sauce au cacao amer et café **+3,00€**

## 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€**  
**Plat et 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 10,00€

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

Filet de truite de Châteauroux pané légumes du jour riz pilaf

Ou

Pâtes Artisanales du Moulin d'Eugénie jambon crème ou bolognaise

### Les desserts

Mousse au chocolat noir

Ou

Yaourt artisanal à la confiture de myrtille

Ou

Coupe de glace au choix