

Les entrées

Entrée du jour à découvrir sur l'ardoise, axée sur les produits de saison	11,00€
Potage Crécy aux carottes multicolores, croûtons de pain bio, beurre demi sel à la coriandre	13,50€
Gravlax de truite saumonée des Hautes Alpes, condiment fenouil-citron confit et aneth, gelée de pommes	15,00€
Œuf bio du Buech cuit à 64°C, poireau confit à la noisette, sabayon de pommes de terre, tomme d'ici	16,00€
Terrine de foie gras de canard origine France, chutney d'oignons rouges aux 4 épices, pain de mie maison	18,00€

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
Echine de porc Origine France confite à la bière des Hautes Alpes, réduction du jus à la sauge		24,00€
Le morceau du Berger selon l'inspiration du jour, Agneau BIO Origine Ancelle		26,00€
Pêche sauvage du moment , sauce et garnitures selon l'inspiration du chef, à découvrir sur l'ardoise		26,00€
Carré de veau Origine France et langoustine poêlée, sauce Nantua mousseuse et jus de rôti		34,00€

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

Les fromages

Saint Laurent de Vache de la fromagerie Ebrard Chabottes farci à la truffe par nos soins	8,50€
Faisselle de vache du GAEC de la Tuilerie au coulis de fruits rouge ou au miel (V)	5,00€

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€
Tarte aux pommes maison, crème anglaise à la vanille tout simplement	8,00€
Charlotte au fromage blanc maison, coulis de myrtilles et salade de fraise au citron	8,00€
Soupe de chocolat à la violette, blanc d'œufs bio du Buech en neige comme une île flottante	12,00€
La coupe de Glaces ou de sorbets artisanaux Altiflore	2 boules 6,00€ 3 boules 8,50€

Menu 34,00€

Les entrées

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

Ou

Potage Crécy aux carottes multicolores, croûtons de pain bio, beurre demi sel à la coriandre

Les plats

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

Ou

Echine de porc Origine France confite à la bière des Hautes Alpes, réduction du jus à la sauge

Ou

Filet de Truite de Châteauroux les Alpes cuite sur la peau, beurre blanc **+4,00€**

Les fromages +5.00€ sur le prix du menu

Saint Laurent de Vache de la fromagerie Ebrard Chabottes farci à la truffe par nos soins

Ou

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

Les desserts

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

Ou

Tarte aux pommes des Hautes Alpes maison, crème anglaise à la vanille tout simplement

Ou

La coupe de Glaces ou de sorbets artisanaux Altiflore

Menu 39,00€ Le Local



Les entrées

Gravlax de **truite saumonée des Hautes Alpes**, condiment fenouil-citron confit et aneth, gelée de **pommes**

Ou

Œuf bio du Buech cuit à 64°C, poireau confit à la noisette, sabayon à la pommes de terre et **tomme du Champsaur**

Les plats

Le morceau du Berger selon l'inspiration du jour, Agneau BIO Origine Ancelle

Ou

Filet de Truite de Châteauroux les Alpes cuite sur la peau, beurre blanc

Ou

Pêche sauvage du moment, sauce et garnitures selon l'inspiration du chef, à découvrir sur l'ardoise **+4,00€**

ATTENTION le poisson sauvage n'est pas forcément local selon arrivage

Les fromages +5.00€ sur le prix du menu

Saint Laurent de Vache de la fromagerie Ebrard Chabottes farci à la truffe par nos soins

Ou

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

Les desserts

Tarte aux pommes des Hautes Alpes maison, crème anglaise à la vanille tout simplement

Ou

Charlotte au fromage blanc maison, coulis de myrtilles et salade de fraise au citron

Ou

Soupe de chocolat à la violette, blanc **œuf Bio du Buech** en neige comme une ile flottante

+5,00€

Menu 52,00€

L'entrée

Terrine de foie gras de canard origine France, chutney d'oignons rouges aux 4 épices, pain de mie maison

Le plat

Carré de veau Origine France et langoustine poêlée, sauce Nantua mousseuse et jus de rôti

Les fromages +5.00€ sur le prix du menu

Saint Laurent de Vache de la fromagerie Ebrard Chabottes farci à la truffe par nos soins

Ou

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

Le dessert

Soupe de chocolat à la violette, blanc en neige comme une île flottante

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