

# Menu-Carte

39,00€ au choix ; entrée, plat et dessert

## Les entrées

12,00 €

Œuf de poule BIO à 64°C, pois gourmands, asperges vertes, sauce onctueuse au comté et écume de lait (V)

Pâté en croute tout volailles « origine France », poulet, pintade, canard et dinde, vinaigrette au fromage blanc du col Bayard et à l'ail des ours, quelques points de moutarde violette

Terrine de Foie gras « origine France », aubergine rôtie à l'orange, réduction de gingembre au porto blanc et son financier

+5,00€

Tarte fine aux épinards et langoustines poêlées, citron confit, muscade, sauce Nantua au piment d'Espelette

## Les plats

23,00€

Filet pur de bœuf (180g) origine France poêlé, bottillon d'asperges blanches, pomme Macaire aux amandes, sauce crème aux morilles

+5,00€

Blanquette de Lotte au vin blanc des hautes Alpes, légumes printaniers, tempora de cébettes, pommes de terre au safran des Baronnies

### Le morceau du berger :

Agneau de st Julien en Champsaur, Churros au fromage de brebis et à la sarriette, courgettes grillées, purée de chou fleur et poire rôtie

Truite saumonée de Châteauroux les Alpes en croûte d'herbes, palourdes en marinières, artichauts poivrades au jambon du Champsaur, jus de coquillages crémé

## Les fromages + 4,00€ sur le menu

Le plateau de Fromages des Hautes Alpes, salade de saison, confiture de tomates vertes maison, pain BIO de St Julien en Champsaur

9,00€

Le Brie farci à la truffe, salade de saison, pain BIO de St Julien en Champsaur

6,50€

La faisselle de vache ou de Brebis de la fromagerie Ebrard et coulis de myrtille

5,20€

## Les desserts

8,50€

Dôme de chocolat 65% de cacao, crème brûlée au romarin, sorbet à la poire Altiflore

Le pot de fraise à la vanille comme un fraisier, crumble au cacao, sorbet fraise Altiflore

Pomme pochée au caramel, sablé breton au beurre demi-sel, glace vanille Altiflore

Parfait glacé au fruit de la passion, crème fouettée au mascarpone et combawa, meringue suisse

L'assiette gourmande, pour ceux qui veulent tout goûter

+3.50€

Tous les prix s'entendent Toutes Taxes Comprises (TTC) et service compris

Nous tenons à votre disposition la liste des allergènes composants nos plats

Hotel\*\*-Restaurant - Les Chenets - Rue du Four banal, 05500 Saint-Julien-en-Champsaur - 04 92 50 03 15

# Menu 29€

## Les entrées,

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

Assiette de la vallée, tourtons et ravioles maisons, jambon cru, mesclun acidulé

Crème de lentilles vertes de St Julien en Champsaur, œuf de poule BIO, crème fouettée aux herbes

## Les plats,

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

Filet mignon de porc origine France rôti à la sauge, jus de rôti à l'argousier

L'Assiette végétarienne aux légumes de saisons, jeunes pousses acidulées

## Les desserts,

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

La coupe de glace ou Sorbet artisanale Altiflore

La faisselle de St Bonnet, au miel ou au coulis de fruits rouges ou à la crème

Tous les prix s'entendent Toutes Taxes Comprises (TTC) et service compris

Nous tenons à votre disposition la liste des allergènes composants nos plats

Hotel\*\*-Restaurant - Les Chenets - Rue du Four banal, 05500 Saint-Julien-en-Champsaur - 04 92 50 03 15

# Menu enfant

Le prix du menu = l'âge de l'enfant. Les portions sont adaptées à chaque âge, jusqu'à 12 ans

## Les entrées,

La tomate mozzarella au pesto  
L'assiette de jambon cru de pays

## Les plats,

Pâtes Bolognese au bœuf origine France  
Finger de poisson maison (colin) wedges de pommes de terre

## Les desserts,

Mousse au chocolat  
Coupe de glace au choix

Tous les prix s'entendent Toutes Taxes Comprises (TTC) et service compris  
Nous tenons à votre disposition la liste des allergènes composants nos plats

Hotel\*\*-Restaurant - Les Chenets - Rue du Four banal, 05500 Saint-Julien-en-Champsaur - 04 92 50 03 15