

# Carte

## Les entrées

Entrée du jour à découvrir sur l'ardoise, axée sur les produits de Saison	10.00€
Crème de Potimarron au chaudron, noisettes grillées, croquette de chèvre frais, mouillette de pain Bio et écume de lait	9.00€
Poêlée et crème de champignons au lard fumé confit, huile de persil simple, croutons de foccacia au romarin maison	14.00€
Carpaccio de lotte aux fruits du moment, vinaigrette au citron vert, pistaches grillées, jeunes pousses et condiment betterave rouge	12.00€
Terrine de Foie gras « origine France » comme un nougat, amandes grillées, chutney d'abricots et figues séchés, moutarde violette, pain aux oranges confite maison	18,00€

## Les plats

Plat du jour à découvrir sur l'ardoise, axée sur les produits de Saison	14.80€ le midi	18.00€ le soir et le dimanche
Carré de Porc Origine France piqué de boudin noir, choux vert à la pomme verte, purée de panais à la noisette, gratin de petit épeautre Bio de St Julien en Champsaur à l'ail, jus de rôti à la sauge		21.00€
Filet de Bar de méditerranée cuit sur la peau, tajine de lentilles vertes BIO de St Julien en Champsaur au cumin, coriandre et citron confit, pommes galet au safran des Baronnies provençales		24,00€

### Le morceau du berger :

Agneau origine St Julien en Champsaur, royale de butternut et gingembre, aubergine grillée au curry madras, pommes darphin, jus d'agneau au porto blanc	25,00€
Filet de Truite de Châteauroux les Alpes cuite sur la peau, beurre montée à l'Argousier, mosaïque de polenta à la betterave et céleri rave aux amandes, tempora de cébette	23.50€
Suprême de pintade origine France, escalope de foie gras poêlée, poire pochée au vin chaud, purée de patate douce, champignons poêlés, jus de rôti au vadouvan	29,00€
Tajine de lentilles vertes BIO de St Julien en Champsaur au cumin, coriandre et citron confit, pommes galet au safran des Baronnies provençales	18.00€

## Les fromages

Le plateau de fromages de chèvres préparés par nos soins	12.00€
Le Brie farci à la truffe, salade de saison, pain BIO de St Julien en Champsaur	6,50€
La faisselle de vache du GAEC de la Tuilerie, au miel d'ici ou au coulis de fruits rouges	6,00€

## 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	8.50€
Pain perdu du GAEC de Baffol aux fruits d'automne, sabayon à l'amaretto, glace à la figue Altiflore	8.50€
Sablé au beurre demi sel et pommes des Alpes, caramel au cidre Brut, crème diplomate à la vanille	12,00€
Tartelette au 2 citrons meringuée et graines de fenouil, sorbet citron Altiflore	8.50€
Parfait glacé au chocolat 65% de cacao, banane et rhum Ambré, chantilly au mascarpone	8.50€
La coupe de Glaces ou de sorbets artisanaux Altiflore	2 boules 6,00€      3boules 8,50€

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 29,00€

## Les entrées

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

Crème de Potimarron au chaudron, noisettes grillées, croquette de chèvre frais, mouillette de pain Bio et écume de lait

## Les plats

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

Carré de Porc Origine France piqué de boudin noir, choux vert à la pomme verte, purée de panais à la noisette, gratin de petit épeautre Bio de St Julien en Champsaur à l'ail, jus de rôti à la sauge

Tajine de lentilles vertes BIO de St Julien en Champsaur au cumin, coriandre et citron confit, pommes galet au safran des Baronnie provençales

## Les fromages +5.00€ sur le prix du menu

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

## 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

La coupe de glace ou Sorbet artisanale Altiflore

La faisselle de vache du GAEC de la Tuilerie, au miel d'ici ou au coulis de fruits rouges

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 39,00€

## Les entrées

Poêlée et crème de champignons au lard fumé confit, huile de persil simple, croutons de foccacia au romarin maison

Carpaccio de lotte aux fruits du moment, vinaigrette au citron vert, pistaches grillées, jeunes pousses et condiment betterave rouge

Terrine de Foie gras « origine France » comme un nougat, amandes grillées, chutney d'abricots et figues séchés, moutarde violette, pain aux oranges confite maison +5.00€ sur le prix du menu

## Les plats

Filet de Bar de méditerranée cuit sur la peau, tajine de lentilles vertes BIO de St Julien en Champsaur au cumin, coriandre et citron confit, pommes galet au safran des Baronnies provençales

### Le morceau du berger :

Agneau origine St Julien en Champsaur, royale de butternut et gingembre, aubergine grillée au curry madras, pommes darphin, jus d'agneau au porto blanc

Filet de Truite de Châteauroux les Alpes cuite sur la peau, beurre montée à l'Argousier, mosaïque de polenta à la betterave et céleri rave aux amandes, tempora de cébette

Suprême de pintade origine France, escalope de foie gras poêlée, poire pochée au vin chaud, purée de patate douce, champignons poêlés, jus de rôti au vadouvan +5.00€ sur le prix du menu

## Les fromages +5.00€ sur le prix du menu

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

La faisselle de vache du GAEC de la Tuilerie, au miel d'ici ou au coulis de fruits rouges

## Les desserts

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

Pain perdu du GAEC de Baffol aux fruits d'automne, sabayon à l'amaretto, glace à la figue Altiflore

Tartelette au 2 citrons meringuée et graines de fenouil, sorbet citron Altiflore

Parfait glacé au chocolat 65% de cacao, banane et rhum Ambré, chantilly au mascarpone

Sablé au beurre demi sel et pommes des Alpes, caramel au cidre Brut, crème diplomate à la vanille +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 59,00€

Incluant le Fromage

## L'entrée

Terrine de Foie gras « origine France » comme un nougat, amandes grillées, chutney d'abricots et figues séchés, moutarde violette, pain aux oranges confite maison

## Le plat

Suprême de pintade origine France, escalope de foie gras poêlée, poire pochée au vin chaud, purée de patate douce, champignons poêlés, jus de rôti au vadouvan

## Le fromage *choisir 1 parmi*

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

La faisselle de vache du GAEC de la Tuilerie, au miel d'ici ou au coulis de fruits rouges

## Le dessert

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

Sablé au beurre demi sel et pommes des Alpes, caramel au cidre Brut, crème diplomate à la vanille

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

Jusqu'à 12 ans Le prix du menu = âge de l'enfant, chaque portion est adaptée à son âge

## Les entrées

Tomates mozzarella au pesto  
OU  
L'assiette de jambon cru de pays

## Les plats

Les oreilles d'éléphant au pain Bio de St Julien en Champsaur, pommes wedges et légume du jour  
OU  
Pates Artisanales du Moulin d'Eugénie à la crème ou au beurre et jambon du Champsaur

## Les desserts

Mousse au chocolat noir  
OU  
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

# Formule du Midi

Du mercredi midi au samedi midi inclus

CES TARIFS NE SONT PAS VALABLES LES SOIRS ET LE DIMANCHE

Plat seul 14.80€  
Plat et dessert 21€

## Les plats

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

Carré de Porc Origine France piqué de boudin noir, jus de rôti à la sauge

Salade composée du moment, à découvrir sur l'ardoise, accès 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

La coupe de glace ou Sorbet Altiflore

La faisselle de vache du GAEC de la Tuilerie, au miel d'ici ou au coulis de fruits rouges