

Les entrées

Entrée du jour à découvrir sur l'ardoise, axée sur les produits de Saison	10,00€
Crème de courge de Provence à la noix de muscade, crème fouettée à la noisette, chips de Focaccia	13,00€
Carpaccio de truite de Châteauroux les Alpes marinée à l'orange, mûres, fromage blanc, petits blinis à la châtaigne	15,00€
Pâté en croute maison au boudin noir et à l'estragon, lard de colonnata, pistaches et salade d'herbes	14,50€
Noix de St Jacques origine France poêlée, purée et fagot de panais au citron, écume de lait et huile de persil simple	24,00€
Foie gras de canard Origine France mi cuit, caviar d'aubergines à l'orange et amandes grillées, réduction de porto blanc au gingembre, brioche maison	18,00€

Les plats

Plat du jour à découvrir sur l'ardoise, axée sur les produits de Saison	15,80€ le midi	21,00€ le soir et le dimanche
Couscous de légumes d'automne au quinoa BIO, coriandre, cumin, citron confit, abricots secs au miel	19,50€	
Le morceau du Berger : Agneau de Saint Julien en Champsaur selon l'inspiration du moment, potimarron farci, pleurotes et girolles en persillade pommes Macaire à la noisette	26,50€	
Médaille de Lotte Origine France à la pancetta du Champsaur, sabayon de poireaux et pommes de terre au safran des Baronnie, sauce au cidre	28,00€	
Filet de bœuf Origine France poêlé au romarin, potimarron farci, pleurotes et girolles en persillade pommes Macaire à la noisette	29,00€	
Filet de Bar Origine France cuit sur la peau, purée de céleri rave, endive braisée et churros de pommes de terre	25,00€	

Les fromages

Le plateau de fromages des Hautes Alpes et d'ailleurs, salade aux jeunes pousses et fruits secs	15,00€
Crèmeux de comté à la cuillère, tuile croustillante aux noisettes et au miel, réduction de porto	6,50€
Faisselle de vache du CAEC de la Tuilerie au coulis de fruits rouge ou au miel	6,50€

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 amandine à la confiture de Myrtille JM Chatelain coulis de fruits rouges	8,50€
Pomme pochée à la vanille et caramel, financier à la pistache, glace vanille artisanale Altiflore	8,50€
Choux à la crème de marrons et à la vanille, coulis de poire aux épices	8,50€
Délice au chocolat 65% de cacao à la mangue et citron vert, biscuit sans gluten et copeaux de chocolat	12,00€
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

Crème de courge de Provence à la noix de muscade, crème fouettée à la noisette, chips de Focaccia

Les plats

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

Ou

Couscous de légumes d'automne au quinoa BIO, coriandre, cumin, citron confit, abricots secs au miel

Les fromages

+6.00€ sur le prix du menu

Crèmeux de comté à la cuillère, tuile croustillante aux noisettes et au miel, réduction de porto

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

Le dessert du jour, à découvrir sur l'ardoise, axé sur les produits de saison

Ou

La coupe de glace ou Sorbet artisanal Altiflore (V)

Ou

Tarte amandine à la confiture de Myrtille JM Chatelain coulis de fruits rouges

Menu 41,00€

Les entrées

Pâté en croûte maison au boudin noir et à l'estragon, lard de colonnata, pistaches et salade d'herbes

Ou

Carpaccio de truite de Châteauroux les Alpes mariné à l'orange, mûres, fromage blanc, petits blinis à la châtaigne

Les plats

Filet de Bar Origine France cuit sur la peau, purée de céleri rave, endive braisée et churros de pommes de terre

Ou

Le morceau du Berger : Agneau de Saint Julien en Champsaur selon l'inspiration du moment, potimarron farci, pleurotes et girolles en persillade pommes Macaire à la noisette

Les fromages

+6.00€ sur le prix du menu

Crèmeux de comté à la cuillère, tuile croustillante aux noisettes et au miel, réduction de porto

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

Pommes pochée à la vanille et caramel, financier à la pistache, glace vanille artisanale Altiflore

Ou

Choux à la crème de marrons et à la vanille, coulis de poire aux épices

Menu 57,00€

Les entrées

Noix de St Jacques origine France poêlée, purée et fagot de panais au citron, écume de lait et huile de persil simple

Ou

Foie gras de canard Origine France mi cuit, caviar d'aubergines à l'orange et amandes grillées, réduction de porto blanc au gingembre, brioche maison

Les plats

Filet de bœuf Origine France poêlé au romarin, potimarron farci, pleurotes et girolles en persillade pommes Macaire à la noisette

Ou

Médaille de Lotte Origine France à la pancetta du Champsaur, sabayon de poireaux et pommes de terre au safran des Baronnies, sauce au cidre

Les fromages

+6.00€ sur le prix du menu

Crèmeux de comté à la cuillère, tuile croustillante aux noisettes et au miel, réduction de porto

Ou

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

Le dessert

Délice au chocolat 65% de cacao à la mangue et citron vert, biscuit sans gluten et copeaux de chocolat

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

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

Ou

Couscous de légumes d'automne au quinoa BIO, coriandre, cumin, citron confit, abricots secs au miel

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