

Menu-Carte

39,00€ entrée, plat et dessert

Les entrées

12,00 €

Tartare de Bœuf origine France, caviar d'artichauts à la truffe d'été, tomates confites maison, copeaux de parmesan, amandes grillées et chips de pain BIO du GAEC de BAFFOL **23€ en version plat**

Tortellini maison au fromage de chèvre et Basilic, caviar d'aubergines au citron confit, suc de tomates aux olives de Nyons

Carpaccio de lotte aux fruits d'été, vinaigrette au citron vert, noisettes grillées, jeunes pousses et condiment betterave rouge

Terrine de Foie gras « origine France », confiture de tomates green Zebra, petite brioche maison, quelques point de moutarde violette **+5.00€**

Les plats

23,00€

Carré de Veau Origine France, carotte fane rôtie au miel, tomates confites, bayaldi de courgettes et pommes grenailles fumée au Foin, jus de veau à la sauge

Le morceau du berger :

Agneau origine St Julien en Champsaur, risotto de petit épeautre Bio à la coriandre, coulis de poivrons rouges, brocoli, jus de rôti au romarin

Filet de Dorade Origine France et gambas flambée, caponata de légumes d'été, vinaigrette tapenade, gnocchi à la parisienne maison

Les fromages

+5.00€ sur le prix du menu

Le plateau de Fromages des Hautes Alpes, salade de saison, pain BIO de St Julien en Champsaur **9,00€**

Brie farci à la truffe, salade de saison, pain BIO de St Julien en Champsaur **6,50€**

Les desserts

8,50€

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

Charlotte à la myrtille et au Fromage blanc du Champsaur, sorbet au citron artisanal Altiflore

Profiteroles aux glaces vanille chocolat et pistache Altiflore, chantilly au mascarpone et chocolat chaud

Pêche rôtie à la lavande, streusel aux amandes, coulis d'abricot, glace vanille artisanale Altiflore

Le sablé au chocolat noir de St Domingue 70% de cacao et au cognac Daniel Bouju Réserve, biscuit au cacao amer, sorbet à la Framboise Altiflore **+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 29,00€

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
Blinis de courgettes au fromage de chèvre, spaghetti de courgettes grillés et pépins de courges

Les plats,

La suggestion du jour, à découvrir sur l'ardoise, axée sur les produits de saison
Filet mignon de porc origine France à la sauge, jus de rôti à l'argousier
Dosa végétarienne aux légumes de saisons, fromage blanc au curry, jeunes pousses acidulées

Les fromages

+5.00€ sur le prix du menu

Le plateau de Fromages des Hautes Alpes, salade de saison, 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€

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 de la Vallée du Champsaur,
au miel ou au coulis de fruits rouges ou à la crème

Menu 59,00€

Incluant le Fromage

L'entrée,

17.00€

Escalope de foie gras poêlée à la truffe, purée et chips de patate douce, croquette de cuisse de canard confite, écume de lait, jus de rôti et moutarde violette

Le plat,

29.00€

Filet de Bœuf 220g origine France poêlé, figues rôties au fromage de chèvre et miel de St Julien, girolles en persillades, pommes darphin à la tomme du Champsaur

Les fromages

Le plateau de Fromages des Hautes Alpes, salade de saison, pain BIO de St Julien en Champsaur
ou

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

Le dessert,

12.00€

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

Le sablé au chocolat noir de St Domingue 70% de cacao et au cognac Daniel Bouju Réserve, biscuit au cacao amer, sorbet à la Framboise Altiflore

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 et son tourton maison

Les plats,

Les oreilles d'éléphant au pain Bio de St Julien en Champsaur, pommes wedges et légume du jour

ou

Pates du Moulin d'eugénie à la crème ou au beurre et jambon du Champsaur

Les desserts,

Pyramide 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