

## Les entrées

Entrée du jour à découvrir sur l'ardoise, axée sur les produits de Saison	10,00€
Socca à la brousse de Vache des Hautes Alpes et tomates, basilic Marseillais et vinaigre balsamique	13,00€
Terrine de paleron de bœuf Origine France en gelée, salade d'herbes, moutarde violette sauce gribiche à la truffe d'été	14,50€
Carpaccio de Bar origine France aux Gambas d'Argentine et framboises, vinaigrette corail au citron vert et limon cress	14,50€
Terrine de foie gras Origine France mi cuit, chutney de figues au génépi du Champsaur, brioche maison au cédrat confit, réduction de vinaigre balsamique	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
Courgette farcie aux champignons, fromage de chèvre et polenta, olives noires de Provence, amandes et estragon	19,00€	
Filet de Dorade Origine France cuit sur la peau, étuvée de fenouil au safran des Arzeliers, gnocchi de pommes de terre aux olives, beurre monté à l'Argousier	24,00€	
<b>Le morceau du Berger</b> : Agneau de Saint Julien en Champsaur selon l'inspiration du moment, purée de carotte rôtie au miel de montagne, poivrons et aubergines grillée, shiso pourpre	26,50€	
Filet de bœuf Origine France poêlé au romarin, purée de carottes au miel de montagne, aubergines grillées, gnocchi de pommes de terre aux olives et truffe d'été	28,00€	
Le magret de canard Origine France en croûte (pour 2 personnes) : pate feuilleté, farce aux champignons truffé et courgettes, jus de rôti et tempora de feuilles de sauge	26,00€/pers	

## Les fromages

Crèmeux de tomme du Champsaur à la cuillère, crumble au curry doux réduction de porto rouge	6,50€
Faisselle de vache du GAEC de La Tuilerie au coulis de fruits rouge ou au miel	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	8,00€
Nougat glacé à l'abricot sec et miel de lavande, coulis d'abricots et tuile au miel	8,50€
Pêche pochée à la lavande, financier à la noisette et meringue suisse	8,50€
Dôme de chocolat 65% de cacao à l'abricot, streusel aux amandes copeaux de chocolat au lait	8,50€
Tarte sablé au citron et aux fruits rouges, basilic marseillais en gelée, copeaux de meringue et chocolat blancs aux zestes de combawa	10,50€
La coupe de Glaces ou de sorbets artisanaux Altiflore	2 boules 6,00€      3 boules 8,50€

## Menu 31,00€

### Les entrées

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

Ou

Socca à la brousse de Vache des Hautes Alpes et tomates, basilic Marseillais et vinaigre balsamique

### Les plats

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

Ou

Courgette farcie aux champignons, fromage de chèvre et polenta, olives noires de Provence, amandes et estragon

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

Crèmeux de tomme du Champsaur à la cuillère, crumble au curry doux réduction de porto rouge

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

Nougat glacé à l'abricot sec et miel de lavande, coulis d'abricots et tuile au miel

## Menu 41,00€

### Les entrées

Terrine de paleron de bœuf Origine France en gelée, salade d'herbes, moutarde violette sauce gribiche à la truffe d'été

Ou

Carpaccio de Bar origine France aux Gambas d'Argentine et framboises, vinaigrette corail au citron vert et limon cress

### Les plats

Filet de Dorade Origine France cuit sur la peau, étuvée de fenouil au safran des Arzeliers, gnocchi de pommes de terre aux olives, beurre monté à l'Argousier

Ou

**Le morceau du Berger** : Agneau de Saint Julien en Champsaur selon l'inspiration du moment, purée de carotte rôtie au miel de montagne, poivrons et aubergines grillée, shiso pourpre

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

Crèmeux de tomme du Champsaur à la cuillère, crumble au curry doux réduction de porto rouge

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

Pêche pochée à la lavande, financier à la noisette et meringue suisse

Ou

Dôme de chocolat 65% de cacao à l'abricot, streusel aux amandes copeaux de chocolat au lait

## Menu 62,00€

### L'entrée

Terrine de foie gras Origine France mi cuit, chutney de figues au génépi du Champsaur, brioche maison au cédrat confit, réduction de vinaigre balsamique

### Les plats

Filet de bœuf Origine France poêlé au romarin, purée de carottes au miel de montagne, aubergines grillées, gnocchi de pommes de terre aux olives et truffe d'été

Ou

Le magret de canard Origine France en croûte (pour 2 personnes) : pate feuilleté, farce aux champignons et courgettes, jus de rôti et tempora de feuilles de sauge

*Le granité au romarin et génépi*

### Les fromages

Crèmeux de tomme du Champsaur à la cuillère, crumble au curry doux réduction de porto rouge

Ou

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

### Le dessert

Tarte sablé au citron et aux fruits rouges, basilic marseillais en gelée, copeaux de meringue et chocolat blancs aux zestes de combawa

## 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

Courgette farcie aux champignons, fromage de chèvre et polenta, olives noires de Provence, amandes et estragon

### 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