

Les entrées

Entrée du jour à découvrir sur l'ardoise, axée sur les produits de saison	11,00€
Tagliata de légumes d'été à l'huile de noisette, sorbet artisanal tomates et basilic, crumble au parmesan	13,50€
Carpaccio de truite de Châteauroux les Alpes, fraîcheur de concombre en gelée, sauce soja et citron BIO	15,00€
Œuf bio du Buech cuit à 64°C, piperade de poivrons rouges, coppa du Champsaur et écume de lait	16,00€
Tarte fine de Ris de veau braisés et caramélisés, caviar d'aubergines, jus de veau et écume de beurre monté	21,00€

Les plats

Plat du jour à découvrir sur l'ardoise, axé sur les produits de saison	20,00€
Magret de canard origine France à l'abricot et au romarin, réduction du jus au miel d'ici	24,00€
Le morceau du Berger selon l'inspiration du jour, Agneau BIO Origine Ancelle jus de rôti au romarin	26,00€
Pêche sauvage du moment , sauce vierge aux fruits d'été, vinaigre de xérès et basilic	26,00€
Carré de veau origine France cuit à basse température, girolles poêlées et jus de rôti à la sauge	34,00€

Nous pouvons vous faire un plat végétarien sur demande et selon l'inspiration du jour

Les fromages

Assiette gourmande des fromages d'ici ou d'ailleurs travaillés par nos soins	12,00€
Faisselle de vache du GAEC de la Tuilerie au coulis de fruits rouges ou au miel (V)	5,00€

Les desserts

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

Dessert du jour à découvrir sur l'ardoise, axé sur les produits de saison	8,00€
Crème brûlée à la lavande petite madeleine maison au beurre demi-sel et zestes de citron	8,00€
Paris-brest amandes-noisettes à la fraise et à la framboise, crème mousseline à la vanille bourbon	9,00€
Dôme de chocolat Tanzanie 75% de cacao, cœur cassis-violettes, coulis de fruits rouges	12,00€
La coupe de glaces ou de sorbets artisanaux Altiflore	2 boules 6,00€ 3boules 8,50€

Menu 34,00€

Le Menu du marché

Les entrées

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

Ou

Tagliata de légumes d'été à l'huile de noisettes, sorbet artisanal tomates et basilic, crumble au parmesan

Les plats

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

Ou

Magret de canard origine France à l'abricot et au romarin, réduction du jus au miel d'ici

Ou

Filet de Truite de Châteauroux les Alpes cuit sur la peau, beurre blanc **+4,00€**

Les fromages **+5,00€ sur le prix du menu**

Saint-Laurent de Vache de la fromagerie Ebrard Chabottes farci aux fines herbes par nos soins

Ou

Faisselle de vache du GAEC de la Tuilerie au coulis de fruits rouges ou au miel

Les desserts

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

Ou

Crème brûlée à la lavande petite madeleine maison au beurre demi-sel et zestes de citron

Ou

La coupe de Glaces ou de sorbets artisanaux Altiflore

Ou

Paris-brest amandes-noisettes à la fraise et à la framboise, crème mousseline à la vanille bourbon **+4,00€**

Menu 39,00€

Le Menu Local

Les entrées

Carpaccio de truite de Châteauroux les Alpes, fraîcheur de concombre en sorbet, gelée de soja et citron confit
Ou
Œuf bio du Buech cuit à 64°C, piperade de poivrons rouges, coppa du Champsaur et écume de lait

Les plats

Le morceau du Berger selon l'inspiration du jour, Agneau BIO du GAEC des Sonnailles à Ancelle
Ou
Filet de Truite de Châteauroux les Alpes cuit sur la peau, beurre blanc
Légumes du jour provenance « LéguMontagne Ancelle les Faix »

Les fromages +5,00€ sur le prix du menu

Fromagerie Ebrard Chabottes et GAEC des Tuileries Saint Bonnet en Champsaur
Saint-Laurent de Vache farci aux fines herbes par nos soins
Ou
Faisselle de vache au coulis de fruits rouges ou au miel

Les desserts

Pain perdu bio du GAEC de Baffol aux fruits d'été, sabayon au Thuésien blanc
Ou
Nougat glacé au miel de Saint Julien en Champsaur, génépi de la maison Cayral au melon confit

Menu 53,00€

Le Menu du Chef

L'entrée

Tarte fine de Ris de veau braisé et caramélisé, champignons de saison, crème au vin blanc de Theus

Ou

Carpaccio de Bar de ligne origine France, fraîcheur de concombre et œufs de truites, framboise, gel de betterave

Le plat

Pêche sauvage du moment, sauce vierge aux fruits d'été, vinaigre de xérès et basilic

Ou

Carré de veau origine France cuit à basse température, girolles poêlées et jus de rôti à la sauge

Garnitures du marché et pommes Dauphines maison à partager

Les fromages +12,00€ sur le prix du menu

Assiette gourmande des fromages d'ici ou d'ailleurs travaillés par nos soins

Le dessert

Paris-brest amandes-noisettes à la fraise et à la framboise, crème mousseline à la vanille bourbon

Ou

Dôme de chocolat Tanzanie 75% de cacao, cœur cassis-violettes, coulis de fruits rouges

Formule du Midi

Du Lundi midi au Vendredi midi inclus

CES TARIFS NE SONT PAS VALABLES LES SOIRS ET LES WEEK-ENDS

Plat seul 20,00€
Plat et dessert 24,00€

Les plats

La suggestion du jour, à découvrir sur l'ardoise, axée 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

Ou

La coupe de glace ou Sorbet Altiflore

Ou

Faisselle de vache au coulis de fruits rouges ou au miel