

# Menu-Carte

39,00€ au choix ; entrée, plat et dessert

## Les entrées

12,00 €

Tartare de magret de canard aux abricots secs, pesto de coriandre aux amandes, jeunes pousses acidulées

Carpaccio de noix de st jacques aux parfums d'Asie, purée de panais au sésame, gel de soja, shisos pourpres, vinaigrette aux zestes de combawa

Terrine de Foie gras aux pommes et au cidre, confiture de potimarron au sirop d'érable, sablé au poivre Jamaïque et à la noisette **+5.00€**

Risotto à la betterave et aux escargots, écume de lait à la noisette, huile de persil plat, ail confit au romarin

## Les plats

23,00€

Filet pur de bœuf (180g) origine France poêlé, embeurrée de choux vert aux champignons, polenta comme un nougat, sauce la meuloise au vin rouge d'ici **+5,00€**

Cabillaud cuit sur la peau, écrasée de pommes de terre aux poireaux et noisettes, potimarron, jus de moules au gingembre crémé

### Le morceau du berger :

Agneau de St. Julien en Champsaur, cromesquis de fromage de chèvre, pomme pont neuf de céleri rave, chou romanesco, jus de rôti au romarin

Filet de Bar de méditerranée cuit sur la peau, petit épeautre de Provence, endives braisées à la poire et au mascarpone, coulis d'oignons blancs au cidre

## Les fromages *4,00 € sur le menu*

7,50€

Fromages des Hautes Alpes, salade de saison, chutney de Dattes à l'eau de fleur d'oranger, pain BIO de St. Julien en Champsaur

## Les desserts

8,50€

Soupe de chocolat extra bitter parfumée à la violette, blanc manger et croustons de pain brioché  
La pomme des Hautes Alpes pochée au caramel, glace vanille artisanale Altiflore, sablé breton et caramel beurre salé

Cheese cake maison aux zestes de citron vert, confit de myrtilles, sorbet citron Altiflore

Tartelette Amandine à l'orange amère, glace rhum raisin Altiflore, crème anglaise maison

L'assiette gourmande, pour ceux qui veulent tout goûter

**+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€

## 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

Crème de lentilles vertes de St. Julien en Champsaur, œuf de poule BIO, crème fouettée aux herbes

## Les plats,

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

Filet mignon de porc origine France rôti à la sauge, jus de rôti à l'argousier

L'Assiette végétarienne aux légumes de saisons, jeunes pousses acidulées

## Les desserts,

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 St Bonnet, au miel ou au coulis de fruits rouges ou à la crème

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

Le prix du menu = l'âge de l'enfant. Les portions sont adaptées à son âge, jusqu'à 12 ans

## Les entrées,

La tomate mozzarella au pesto  
L'assiette de jambon cru de pays

## Les plats,

Pâtes Bolognese au bœuf origine France  
Finger de poisson maison (colin)

## Les desserts,

Mousse au chocolat  
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