Maître Restaurateur

Les Chenets

Hôtel** - Restaurant

HAUTES ALPES Naturellement

Les entrées

Entrée du jour à découvrir sur l'ardoise, axée sur les produits de Saison 10,00€

Salade folle aux légumes d'été, mesclun maison, framboises, abricots, coppa du Champsaur et fromage de chèvre 13,50€

Carpaccio de Bœuf Origine France, pesto Rosso, truffe d'été, parmesan, sorbet tomates Basilic artisanal Altiflore 16,00€

Poêlée de gambas aux épices terre de Sienne, caviar d'aubergines à l'orange, bisque mousseuse 17,00€

Terrine de foie gras de canard origine France, pêche rôtie à la lavande, moutarde de Brive, brioche maison 18,50€

Les plats

Plat du jour à découvrir sur l'ardoise, axée sur les produits de Saison 15,80€ le midi 21,80€ le soir et le dimanche

Le morceau du Berger : Agneau de la ferme des Sonnailles Ancelle selon l'inspiration du moment 26,50€

Magret de Canard origine France, sauce à la framboise et au miel de saint Julien en Champsaur 24,00€

Filet de Bar Origine France ou Grèce cuit sur la peau, beurre monté passion-carottes au safran des Arzeliers 23,00€

Filet de Truite saumonée de Châteauroux les Alpes, sauce vin blanc à l'estragon et œufs de truite 25,00€

Filet de Bœuf Origine France poêlé, sauce bordelaise, tartuffata à la truffe d'été et olives de Nyons 36,00€

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

Les fromages

Le plateau de fromages des Hautes Alpes et d'ailleurs, salade de jeunes pousses et fruits secs (V) 15,00€

Faisselle de vache du GAEC de la Tuilerie au coulis de fruits rouge ou au miel (V) 6,80€

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€

Parfait glacé à la myrtille et romarin, fromage blanc, tuile au miel de Saint Julien en Champsaur 8,00€

Abricots rôtis au thym citron et son clafoutis, chantilly au mascarpone citronnée 9,00€

Dôme de chocolat noir 65% de cacao, cœur coulant à la poire et fève tonka, streusel au cacao amer 12,00€

Pavlova aux fruits d'été, coulis de fruits rouges, gelée de fraise au basilic 10,00€

La coupe de Glaces ou de sorbets artisanaux Altiflore 2 boules 6,00€ 3boules 8,50€

Maître Restaurateur

Les Chenets
Hôtel** - Restaurant

HAUTES ALPES Naturellement

Menu 34,00€

40,00€ avec fromage

Les entrées

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

Ou

Salade folle aux légumes d'été, mesclun maison, framboises, abricots, coppa du Champsaur et fromage de chèvre

Ou

Carpaccio de Bœuf Origine France, pesto Rosso, truffe d'été, parmesan, sorbet tomates Basilic artisanal Altiflore **+4,00€**

Les plats

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

Ou

Magret de Canard origine France, sauce à la framboise et au miel de saint Julien en Champsaur

Ou

Filet de Bar Origine France ou Grèce cuit sur la peau, beurre monté passion-carottes au safran des Arzeliers **+4,00€**

Les fromages

Le plateau de fromages des Hautes Alpes et d'ailleurs, salade de jeunes pousses et fruits secs (V)

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

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

Ou

Parfait glacé à la myrtille et romarin, fromage blanc, tuile au miel de Saint Julien en Champsaur

Ou

Pavlova aux fruits d'été, coulis de fruits rouges, gelée de fraise au basilic **+4,00€**

Ou

La coupe de Glaces ou de sorbets artisanaux Altiflore

Maître Restaurateur

Les Chenets
Hôtel** - Restaurant

Menu 44,00€

50,00€ avec fromage

Les entrées

Carpaccio de Bœuf Origine France, pesto Rosso, truffe d'été, parmesan, sorbet tomates Basilic artisanal Altiflore

Ou

Poêlée de gambas aux épices terre de Sienne, caviar d'aubergines à l'orange, bisque mousseuse

Ou

Terrine de foie gras de canard origine France, pêche rôtie à la lavande, moutarde de Brive, brioche maison **+5,00€**

Les plats

Le morceau du Berger : Agneau de la ferme des Sonnailles Ancelle selon l'inspiration du moment

Ou

Filet de Truite saumonée de Châteauroux les Alpes, sauce vin blanc à l'estragon et œufs de truite

Ou

Filet de Bœuf Origine France poêlé, sauce bordelaise, tartuffata à la truffe d'été et olives de Nyons **+9,00€**

Les fromages

Le plateau de fromages des Hautes Alpes et d'ailleurs, salade de jeunes pousses et fruits secs (V)

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

Abricots rôtis au thym citron et son clafoutis, chantilly au mascarpone citronnée

Ou

Pavlova aux fruits d'été, coulis de fruits rouges, gelée de fraise au basilic

Ou

Dôme de chocolat noir 65% de cacao cœur coulant à la poire et fève tonka, streusel au cacao **+4,00€**

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€
Entrée/Plat ou Plat/dessert 21,00€

Les plats

Les suggestions 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
La faisselle de vache du GAEC de la Tuilerie au coulis de fruits rouges

Menu enfant 12,00€

Jusqu'à 12 ans

Les entrées

Tomates mozzarella
Ou
L'assiette de jambon cru de pays

Les plats

Filet de poulet à la crème légumes du jour, pates artisanales
Ou
Filet de truite de Châteauroux légumes du jour pates artisanales
Ou
Pates Artisanales du Moulin d'Eugénie jambon crème ou sauce tomates

Les desserts

Mousse au chocolat noir
Ou
Yaourt artisanal à la confiture de myrtille
Ou
Coupe de glace au choix