

Les entrées

Entrée du jour à découvrir sur l'ardoise, axée sur les produits de Saison	10,00€
Terrine de légumes primeurs au safran des Baronnies, sauce curry au fromage blanc et fleurs de pensées	13,00€
Pâté en croute de volaille aux morilles et foie gras de canard, gelée de persil et frisée jaune	16,00€
Raviole de Langoustine et Homard à la coriandre, asperges vertes, segments d'oranges et bisque crémée	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
Quenelles de carottes gratinée à la tomme du Champsaur, salade d'herbes et amandes grillées	19,00€	
Panaché d'Agneau de Saint Julien en Champsaur, confit aux olives, cote rôtie et selle farcie, jus à la sauge, artichauts violets en barigoule et carotte au miel de l'Oseraie	28,00€	
Sole 300g cuite sur la peau, ragout d'asperges blanches aux morilles et petits pois, beurre blanc à la cébette	29,00€	

Les fromages

Le plateau de fromages du Champsaur et d'ailleurs préparé par nos soins	13,00€
Le Brie de Meaux farci à l'ail des ours et pistache, salade de saison, pain BIO de St Julien en Champsaur	6,50€
La faisselle de vache du GAEC de la Tuilerie, au miel d'ici ou au coulis de Myrtilles	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€
Choux à la crème de chocolat blanc et citron, praliné noisette et confit de framboise	8,50€
Pavlova fraise-rhubarbe, chantilly au mascarpone et à la verveine, coulis de fruits rouges	8,50€
Charlotte au chocolat noir 65% de cacao et cognac, crème anglaise à la vanille	8,50€
La coupe de Glaces ou de sorbets artisanaux Altiflore	2 boules 6,00€ 3 boules 8,50€

Menu enfant 8.80€ Jusqu'à 12 ans

Les entrées

Mozzarella stick maison, salade de saison
L'assiette de charcuteries du Champsaur

Les plats

Nuggets de poulet maison, purée de pommes de terre et légumes du jour
Pates Artisanales du Moulin d'Eugénie, au beurre, sauce bolognese ou jambon crème

Les desserts

Mousse au chocolat noir
Yaourt Artisanal du Champsaur au coulis de myrtille
Coupe de glace au choix

Menu 29,00€

Les entrées

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

Ou

Terrine de légumes primeurs au safran des Baronnies, sauce curry au fromage blanc et fleurs de pensées

Les plats

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

Ou

Quenelles de carottes gratinée à la tomme du Champsaur, salade d'herbes et amandes grillées

Les fromages +5.00€ sur le prix du menu

Le Brie de Meaux farci à l'Ail des Ours et noisettes, salade de saison, pain BIO de St Julien en Champsaur

Ou

La faisselle de vache du GAEC de la Tuilerie, au miel d'ici ou au coulis de Myrtilles

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

Charlotte au chocolat noir 65% de cacao et cognac, crème anglaise à la vanille

Menu 46,00€

Les entrées

Pâté en croute de volaille aux morilles et foie gras de canard, gelée de persil et frisée jaune

Ou

Raviole de Langoustine et Homard à la coriandre, asperges vertes, segments d'oranges et bisque crémée

Les plats

Panaché d'Agneau de Saint Julien en Champsaur, confit aux olives, côte rôtie et selle farcie, jus à la sauge, artichauts violets en barigoule et carotte au miel de l'Oseraie

Ou

Sole 300g cuite sur la peau, ragout d'asperges blanches aux morilles et petits pois, beurre blanc à la cébette

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

Le Brie de Meaux farci à l'Ail des Ours et noisettes, salade de saison, pain BIO de St Julien en Champsaur

Ou

La faisselle de vache du GAEC de la Tuilerie, au miel d'ici ou au coulis de Myrtilles

Les desserts

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

Choux à la crème de chocolat blanc et citron, praliné noisette et confit de framboise

Ou

Pavlova fraise-rhubarbe, chantilly au mascarpone et à la verveine, coulis de fruits rouges

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

Œuf de poule BIO origine France cuit à 64°, cassolette de pois gourmands et asperges vertes aux oignons, tempora de feuilles de sauge

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