

Les entrées

Entrée du jour à découvrir sur l'ardoise, axée sur les produits de Saison	10,00€
Focaccia au romarin maison, chèvre frais de la fromagerie Ebrard et légumes grillés, pesto de roquette	13,00€
Asperges Blanches origine France, sauce mimosa à la truffe et coppa du Champsaur, pourpier d'hiver	16,00€
Carpaccio de noix de Saint Jacques origine France, radis de printemps justes croquants, chou romanesco et gelée d'argousier BIO jeunes pousses acidulées	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
Œuf de poule BIO origine France cuit à 64°, cassolette de pois gourmands et asperges vertes aux oignons, tempora de feuilles de sauge		19,00€
Filet de Bœuf origine France poêlé, purée de céleri rave, chou farci au foie gras, navet confit au miel sauce au vin rouge		32,00€
	Supplément tranche de foie gras mi cuit 5,00€	
Turbot Grillé sur l'os, artichaut barigoule à la pancetta du Champsaur, chips d'ail, purée de pomme de terre, beurre blanc au safran des Baronnies Provençales		28,50€

Les fromages

Le plateau de fromages de chèvres préparés par nos soins	12,00€
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€
Entremet au chocolat Inaya 65% de cacao, compoté de mangue au citron vert, copeaux de chocolat	8,50€
Tarte aux pommes des Alpes, compote à la cannelle, crème diplomate à la vanille, sorbet à la poire Altiflore	8,50€
Charlotte au fromage blanc et à la myrtille, citron vert, génépi et coulis de fruits rouges	8,50€
La coupe de Glaces ou de sorbets artisanaux Altiflore	2 boules 6,00€ 3boules 8,50€

Menu 29,00€

Les entrées

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

Ou

Focaccia au romarin maison, chèvre frais de la fromagerie Ebrard et légumes grillés, pesto de roquette

Les plats

Plat 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 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 fromage blanc et à la myrtille, citron vert, génépi et coulis de fruits rouges

Menu 46,00€

Les entrées

Asperges Blanches origine France, sauce mimosa à la truffe et coppa du Champsaur, pourpier d'hiver

Ou

Carpaccio de noix de Saint Jacques origine France, radis de printemps justes croquants, chou romanesco et gelée d'argousier BIO jeunes pousses acidulées

Les plats

Filet de Bœuf origine France 180g poêlé, purée de céleri rave, chou farci au foie gras, navet confit au miel sauce au vin rouge

Supplément tranche de foie gras mi cuit 5,00€

Ou

Turbot Origine Espagne Grillé sur l'os, artichauts barigoule à la pancetta du Champsaur, chips d'ail, purée de pomme de terre, beurre blanc au safran des Baronnies Provençales

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

Entremet au chocolat Inaya 65% de cacao, compoté de mangue au citron vert, copeaux de chocolat

Ou

Tarte aux pommes des Alpes, compote à la cannelle, crème diplomate à la vanille, sorbet à la poire Altiflore

Menu enfant

Jusqu'à 12 ans Le prix du menu = âge de l'enfant, chaque portion est adaptée à son âge

Les entrées

Mozzarella stick maison, salade de saison

ou

L'assiette de jambon cru de pays

Les plats

Filet de poulet à la crème, pommes wedges et légumes du jour

ou

Pâtes Artisanales du Moulin d'Eugénie sauce bolognaise ou jambon crème

Les desserts

Mousse au chocolat noir

ou

Yaourt Artisanal du Champsaur au coulis de myrtille

ou

Coupe de glace au choix

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