

Les entrées

| | |
|--|--------|
| Entrée de la semaine à découvrir sur l'ardoise, axée sur les produits de saison | 10,00€ |
| Gravlax de truite saumonée des Hautes Alpes, condiment betterave à la myrtille, figue violette et astina cress | 15,00€ |
| Crème de potimarron au gingembre, crème fouettée aux fines herbes, croutons de pain BIO | 13,50€ |
| Noix de Saint Jacques poêlée, purée de panais, beurre blanc safrané, écume de lait à la noisette | 17,00€ |
| Terrine de foie gras de canard origine France, chutney de prunes au vinaigre de cidre, 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 Sonnaillies Ancelle selon l'inspiration du moment | | 26,50€ |
| Paleron de Bœuf origine France Braisé au romarin, sauce à l'échalote et vin rouge des Hautes Alpes | | 24,00€ |
| Médailillon de queue de Lotte à l'Armoricaine, servie à la cocotte avec une écume de beurre blanc à l'estragon | | 25,00€ |
| Carré de veau origine France rôti à la sauge, jus tranché aux graines de moutarde, foie gras poêlé | | 32,00€ |

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 de la semaine à découvrir sur l'ardoise, axée sur les produits de saison | 8,00€ |
| Bavarois à la mûre, biscuit et chantilly au citron, coulis de fromage blanc du col Bayard | 8,00€ |
| Pomme pochée aux épices à vin chaud, biscuit aux amandes, glace à la vanille artisanale Altiflore | 9,00€ |
| Dôme de chocolat noir 65% de cacao, cœur coulant à la Framboise et romarin, copeaux de chocolat | 12,00€ |
| Eclair façon Paris-Brest praliné amandes noisettes, crème mousseline à la vanille, crème anglaise à la fève tonka | 10,00€ |
| La coupe de Glaces ou de sorbets artisanaux Altiflore | 2 boules 6,00€ 3boules 8,50€ |

Menu 34,00€ sans le fromage

Ou 40,00€ avec fromage

Les entrées

Entrée de la semaine à découvrir sur l'ardoise, axée sur les produits de saison

Ou

Crème de potimarron au gingembre, crème fouettée aux fines herbes, croutons de pain BIO

Ou

Gravlax de truite saumonée des Hautes Alpes, condiment betterave à la myrtille, figue violette et astina cress **+4,00€**

Les plats

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

Ou

Paleron de Bœuf origine France Braisé au romarin, sauce à l'échalote et vin rouge des Hautes Alpes

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

Bavarois à la mûre, biscuit et chantilly au citron, coulis de fromage blanc du col Bayard

Ou

Pomme pochée aux épices à vin chaud, biscuit aux amandes, glace à la vanille artisanale Altiflore **+4,00€**

Ou

La coupe de Glaces ou de sorbets artisanaux Altiflore

Menu 44,00€ sans le fromage

Ou 50,00€ avec fromage

Les entrées

Gravlax de truite saumonée des Hautes Alpes, condiment betterave à la myrtille, figue violette et astina cress

Ou

Noix de Saint Jacques poêlée, purée de panais, beurre blanc safrané, écume de lait à la noisette

Ou

Terrine de foie gras de canard origine France, chutney de prunes au vinaigre de cidre, brioche maison **+5,00€**

Les plats

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

Ou

Médaille de queue de Lotte à l'Armoricaine, servie à la cocotte avec une écume de beurre blanc à l'estragon

Ou

Carré de veau origine France rôti à la sauge, jus tranché aux graines de moutarde, foie gras poêlé **+7,00€**

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

Pomme pochée aux épices à vin chaud, biscuit aux amandes, glace à la vanille artisanale Altiflore

Ou

Eclair façon Paris-Brest praliné amandes noisettes, crème mousseline à la vanille, crème anglaise à la fève tonka

Ou

Dôme de chocolat noir 65% de cacao, cœur coulant à la Framboise et romarin, copeaux de chocolat **+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, pâtes artisanales
Ou
Filet de truite de Châteauroux légumes du jour pâtes artisanales
Ou
Pâtes 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