

Menu-Carte à 36€

Au choix; Entrée, Plat et Dessert

Les entrées

10,00 €

Carpaccio de rôti de veau origine France aux parfums d'Italie, tomates confites maison, tartuffata à la truffe d'été, roquette et copeaux de parmesan

Bruschetta aux légumes grillés, caviar d'aubergines, courgettes, artichauts, tomates d'antan, salade d'herbes et huiles parfumées

Foie gras de canard maison,

Confiture de tomates vertes, moutarde violette, petite brioche maison +4€

Tartare de Dorade de méditerranée, concombre, myrtilles, fromage blanc, chips de pain de campagne et shiso pourpre

Les plats

21,00€

Filet pur de bœuf (180g) origine France poêlé,

Caponata de légumes d'été, sauce vigneronne au vin rouge des hautes Alpes, Pommes dauphines maison et pesto de roquette +5€

Filet de Bar de méditerranée cuit sur la peau, pomme Macaire au amandes, beurre monté à l'argousier et à l'orange, artichauts barigoule à la pancetta du Champsaur

Panaché d'Agneau de St Julien en Champsaur, panisse de pois chiche maison aux olives de Nyons, tian de légumes provençaux, carotte confite au miel de montagne, jus de rôti au romarin

Filet de Truite de **Châteauroux les Alpes**, étuvée de fenouil au safran, suc de tomates à la coriandre, huile vierge à la courgette-cébettes et abricots, pommes grenailles rôties

Les fromages *+3,50€ sur le menu*

5,50€

Le plateau de fromages des hautes Alpes, salade de saison, assortiments de fruits secs

Les desserts

8,00€

Tartelette à la myrtille, glace artisanale Altiflore à la faisselle, Coulis de miel de montagne aux épices

Parfait glacé au citron, coulis de framboise, streusel à la graine de fenouil, sorbet artisanal Altiflore à la framboise

Moelleux au chocolat extra bitter Guayaquil, glace artisanale Altiflore à la violette

Crème brûlée au romarin, glace artisanale Altiflore à la pêche de vigne et shot de génépi

Café ou thé gourmand, pour ceux qui veulent tout goûter +3€

Afin de limiter votre attente il est préférable de commander vos desserts en début de service

Menu à 26€

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 et coppa du Champsaur, mesclun acidulé

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 et zestes d'oranges

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

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 (sole)

Les plats enfants sont accompagnés du légume du jour et/ou de frites ou pâtes

Les desserts,

Mousse au chocolat
Coupe de glace au choix