

Menus du jour semaine n° 19-2026

Formule du midi Express du Lundi au Vendredi

24,00€

Entrée/plat ou Plat/dessert + 1 café + 1 verre de vin maison rouge ou blanc

Nous Réouvrirons Jeudi 7 mai 2026 à midi

Mardi 05.05.2026

Fermé

Mercredi 06.05.2026

Fermé

Jeudi 07.05.2026

- Quiche à la courgette et fromage de chèvre, mélimélo de jeunes pousses acidulées
- Filet de saumon cuit sur la peau sauce vierge au fenouil et à la coriandre, polenta à la carotte
- Petit pain perdu et ananas rôti aux 4 épices, sorbet passion mangue

Vendredi 08.05.2026

- Carpaccio de bœuf origine France, duxelles de champignons, pickels de légumes primeurs maison
- Filet de dorade de méditerranée cuit sur la peau, sauce vin blanc au saté, purée de patate douce
- Tarte au citron meringuée et basilic, coulis de fruits rouges

Samedi 09.05.2026

- Bruschetta de légumes grillés et houmous de pois chiches des hautes Alpes, sésame et roquette
- Suprême de poulet origine France farci aux fines herbes, sauce archiduc, pommes de terre grillées
- Tiramisu à la fraise et amaretto, crème anglaise à la fève Tonka

Dimanche 10.05.2026

- Tartare de betteraves crues et cuites, fromage blanc du col Bayard, jambon cru des Alpes
- Noix de veau origine France cuite basse température, jus à la sauge, gratin de crozets du Champsaur
- Parfait glacé à la myrtille et à la lavande, coulis de framboise au citron vert