





## Hôtel\*\* - Restaurant

# Menus du jour semaine n° 24-2025

#### Formule du Midi, du Mercredi au Samedi inclus

Plat du iour 15.80€

Nous sommes fermés les Lundis et Mardis midis (ouvert le mardi soir)

## Mercredi 11.06.2025

- Carpaccio de Saumon, fromage blanc du col Bayard à l'aneth, condiment carotte gingembre
- Pièce du boucher grillée, sauce au vin rouge des Hautes Alpes, churros de Pommes de terre
- lle flottante vanille caramel, amandes grillées

#### Jeudi 12.06.2025

- Terrine de paleron de Bœuf braisée au petits légumes, sauce gribiche maison
- Filet de merlu cuit sur la peau, courgettes à l'ail et au persil, sauce hollandaise
- Tarte au chocolat caramel au beurre salé

### Vendredi 13.06.2025

- Œuf cocotte à la provençale, écume de lait et crouton de pain BIO
- Le vendredi c'est aïoli
- Soupe de melon à la verveine, financier aux amandes

# Samedi 14.06.2025

- Focaccia au romarin maison, brousse des hautes alpes et aubergines grillées
- Noix de veau Origine France cuite à basse température, stoemp aux carottes et brocolis
- Miroir aux abricots et à la lavande, chantilly au mascarpone

# <u>Dimanche 15.06.2025</u>

- Carpaccio de Bœuf Origine France aux parfums d'Italie, duxelles de champignons aux olives
- Supreme de pintade Origine France farci, jus de rôti à la sauge, polenta aux amandes
- Profiteroles vanille et son chocolat chaud, chantilly et nougatine