



Maître Restaurateur

# Les Chenets

Hôtel\*\* - Restaurant



## Menus du jour semaine n° 26-2026

**Formule du midi du Lundi au Vendredi**

**24,00€**

**Entrée/plat ou Plat/dessert**

### Lundi 22.06.2026

- Tian de légumes provençaux à l'origan, pesto de roquette et basilic au parmesan et amandes
- Filet de dorade de Méditerranée cuit sur la peau, sauce vierge aux fruits d'été et à la coriandre
- Bavarois à la myrtille coulis de fruits rouges et fromage blanc

### Mardi 23.06.2026

- Tagliatelle de carottes et courgettes aux graines de sésame et vinaigrette soja citron vert, ricotta
- Sauté de veau aux olives vertes et à la tomate, pâtes artisanales de la maison Beynet, brocolis
- Charlotte au fromage blanc-citron vert et coulis de myrtilles

### Mercredi 24.06.2026

- Quiche à la moutarde et jambon de pays, méli-mélo de mesclun acidulé et suc de tomates
- Faux-filet de bœuf origine France cuit minute, pomme de terre Hasselback à la crème aigre et ciboulette
- Abricot rôti à la lavande, crumble aux amandes glace vanille

### Jeudi 25.06.2026

- Gaspacho andalou au piment d'Espelette, concombre et tortilla de patatas aux oignons
- Filet de sébaste cuit sur la peau, sauce curry-coco, riz pilaf aux amandes et fines herbes
- Parfait glacé au chocolat blanc et Grand Marnier, quelques fraises au sucre

### Vendredi 26.06.2026

- Minestrone de légumes d'été servi froid, sorbet artisanal Altiflore, chips de pain BIO
- Cuisse de poulet farcie au chorizo, jus de rôti à la sauge et citron confit, carottes au miel d'ici
- Fraisier à la vanille et coulis de cassis, meringue suisse et œillet d'Inde

### Samedi 27.06.2026

- Carpaccio de bœuf origine France, duxelles de champignons aux olives de Nyons, pesto à l'ail des ours
- Filet de saumon Label Rouge cuit sur la peau, sauce à l'estragon et à la menthe, purée maison
- Soupe de melon au porto, biscuit mirliton aux amandes, sorbet melon

### Dimanche 28.06.2026

- Socca niçoise à la piperade de poivrons et coriandre, salade d'herbes acidulées
- Filet de bar de Méditerranée cuit sur la peau, purée de patate douce au gingembre, sauce à l'orange
- Entremets à l'abricot et au chocolat 65% de cacao tuile au miel de Saint-Julien-en-Champsaur

Tous les prix s'entendent Toutes Taxes Comprises (TTC) et service compris. Nous tenons à votre disposition la liste des allergènes composant nos plats  
Hôtel\*\* - Restaurant - Les Chenets - 114 rue du Four, 05500 Saint-Julien-en-Champsaur - 04 92 50 03 15