

Menus du jour semaine n° 27-2025

Formule du Midi, du Mercredi au Samedi inclus

Plat du jour 15.80€

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

Mercredi 02.07.2025

- Tian de légumes provençaux, focaccia aux romarin et olives, méli-mélo de roquette
- Filet de colin cuit sur la peau, sauce hollandaise au piment d'Espelette, caviar d'aubergines
- Tarte amandine aux fruits d'été, coulis d'abricots, glace vanille artisanale Altiflore

Jeudi 03.07.2025

- Crème de pois cassés servie froide, lard confit au genièvre, tomates confites et mache acidulée
- Dorade Origine Grèce cuite entière, fenouil confit au curry doux, beurre blanc citronné
- Crumble pommes-pêches-poires-abricots « il y en a une de trop »

Vendredi 04.07.2025

- Melon au jambon du Champsaur, gelée de verveine et menthe fraîche, sorbet melon
- Le vendredi c'est Aioli
- Bavarois à la fraise et framboise, coulis à la fleur de lavande

Samedi 05.07.2025

- Petite crêpe au sarrasin et courgettes grillées, fromage de chèvre et pesto de basilic
- Carbonnade de porc à la bière des Hautes Alpes, pain d'épices maison, churros de pommes de terre
- Parfait glacé au chocolat blanc et grand Marnier, compotée d'abricots à l'orange

Dimanche 06.07.2025

- Terrine de légumes d'été à la tomate, crème fouettée aux herbes et graines de moutarde
- Poulet cocotte façon grand-mère, lard confit, oignons grelots et persil haché, tomates à la provençale
- Charlotte au fromage blanc-myrtille et son coulis