



Menus du jour semaine n° 32-2026

Formule du midi du Lundi au Vendredi

24,00€

Entrée/plat ou Plat/dessert

Lundi 03.08.2026

- Melon au jambon du Champsaur, feuilles de verveine et croûtons de focaccia au romarin
- Assiette de la mer, bar, saumon et gambas, sauce vin blanc à l'estragon, houmous de pois chiches
- Tarte à la nectarine, coulis de myrtilles maison

Mardi 04.08.2026

- Crumble aux légumes d'été et au basilic, sorbet au citron artisanal Altiflore
- Filet de lieu rôti en écaille de courgettes, beurre blanc à l'orange et coriandre, caviar d'aubergines
- Charlotte au fromage blanc et citron vert à la framboise

Mercredi 05.08.2026

- Œufs bio du Buëch mimosa et wasabi, œuf de lump et salade de jeunes pousses acidulées
- Faux-filet de bœuf cuit minute, sauce béarnaise maison, gratin dauphinois
- Clafoutis aux abricots et à la vanille, glace à la lavande artisanale Altiflore

Jeudi 06.08.2026

- Salade châtelaine à la coppa du Champsaur, tomates séchées, croûtons bio, œuf poché et vinaigrette moutarde
- Échine de porc rôtie à la sauge, ratatouille provençale et riz au safran de Laragne, jus de rôti
- Pot de crème au café et à l'amaretto, crumble au cacao granité au café

Vendredi 07.08.2026

- Tarte à la tomate et caviar d'aubergines à la sarriette, émiettée de fromage de chèvre, coulis de poivrons
- Filet de dorade cuit sur la peau, bisque de crevettes crémée, gambas flambées au pastis, purée maison
- Tiramisu aux fruits rouges, cacao amer et amaretto

Samedi 08.08.2026

- Taboulé oriental à la menthe et citron bio, calamar mariné en rouelle et piment d'Espelette
- Noix de veau cuites à basse température, carottes au miel de Saint-Julien-en-Champsaur, jus de rôti
- Soupe de pastèque à la framboise, sablé breton au poivre de Sichuan

Dimanche 09.08.2026

- Bruschetta de légumes grillés à la ricotta et fines herbes, tomates confites maison et olives de Nyons
- Cuisses de poulet GAEC du champ des Ollivier, façon basquaise, riz aux oignons, salade de roquette acidulée
- Tarte au chocolat 65% de cacao et thé vert, crème fouettée au mascarpone