

Menus du jour semaine n° 34-2025

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 20.08.2025

- Salade de légumes d'été au basilic, copeaux de parmesan et jambon de pays
- Suprême de poulet label Rouge origine France, jus de rôti à la sauge, fregola sarda à la crème
- Ananas rôti aux 4 épices et flambé au rhum, glace malaga artisanale Altiflore

Jeudi 21.08.2025

- Gaspacho de pastèques et tomates à la framboise, croutons à l'ail et persil simple
- Filet de sébaste cuit sur la peau sauce vin blanc au citron et basilic, poivrons grillés
- Coupe de fruits de saison juste cuit au romarin, sorbet cassis et langue de chat maison

Vendredi 22.08.2025

- Crumble de courgettes à la brousse des Hautes Alpes et parmesan, jeunes pousses acidulées
- **Le vendredi midi** c'est Aioli / **Le soir** : Filet mignon de porc à l'argousier, pommes Macaire à la noisette
- Vacherin glacé surprise, crème anglaise à la vanille

Samedi 23.08.2025

- Pâté de campagne pur porc origine France à l'estragon et noisette
- Filet de saumon cuit sur la peau, beurre blanc à l'orange, riz safrané comme une paella
- Clafoutis à la myrtille et Génépi de la distillerie du Champsaur

Dimanche 24.08.2025

- Tarte à la tomate et moutarde, gratinée de mozzarella et pesto
- Faux filet de bœuf origine France cuit en croute de sel, gratin dauphinois, sauce béarnaise
- Opéra chocolat café, crème anglaise à la fève de Tonka