



Maître Restaurateur

Les Chenets

Hôtel** - Restaurant



Menus du jour semaine n° 38-2026

Formule du midi du lundi au vendredi

24,00€

Entrée/plat ou Plat/dessert

Lundi 14.09.2026

- Crème de panais au piment d'Espelette, crumble au parmesan, noisettes grillées et poire pochée
- Pavé de saumon cuit sur la peau, sauce au vin blanc et au paprika, polenta aux amandes et parmesan
- Tarte aux fruits d'été, coulis de fruits rouges, chantilly au mascarpone

Mardi 15.09.2026

- Salade de lentilles de Saint-Julien-en-Champsaur au lard confit et à la cébette, vinaigrette à la moutarde
- Noix de veau origine France à la moutarde et aux fines herbes, pommes de terre au thym et à l'ail, poivrons grillés
- Pomme pochée au caramel et à la vanille, glace au rhum raisin

Mercredi 16.09.2026

- Panisses de pois chiches frites, houmous de lentilles corail, fromage blanc à l'ail et mesclun acidulé
- Filet de sébaste cuit sur la peau, beurre monté à l'argousier BIO et orange, petit épeautre au mascarpone
- Charlotte à la fraise et à la framboise, crème anglaise à la verveine citron

Jeudi 17.09.2026

- Bohémienne de légumes provençaux et queues de gambas grillées, beurre blanc au beurre demi-sel
- Filet mignon de porc origine France rôti, jus à la sauge et chorizo du Champsaur, courgettes grillées
- Pot de crème au chocolat noir 72% de cacao et fleur de sel, gavottes géantes et confit d'abricot

Vendredi 18.09.2026

- Risotto Acquerello aux champignons et ciboulette, tuile au parmesan et jus de veau
- Filet de lieu jaune, sauce maracuja et citron vert, caviar de carottes à la vanille, riz aux oignons et graines de sésame
- Tiramisu classique, café, amaretto et cacao

Samedi 19.09.2026

- Terrine de saumon et petits légumes, sauce au curry de madras et brioche mousseline
- Cuisse de lapin origine France aux pruneaux, navets au miel et betteraves, Fregola Sarda au jus de cuisson
- Pavlova à l'ananas et à la mangue, une touche de vanille et de citron vert, sorbet passion

Dimanche 20.09.2026

- Tartare de saumon à la coriandre, gelée d'argousier BIO et chips de pain BIO du GAEC de BAFFOL
- Marmite de bœuf origine La Ferme du Drac, jarret et paleron confit, bouillon aux herbes sauce gribiche maison
- Entremets au cassis et à la violette, quelques suprêmes d'oranges

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