



# Menus du jour semaine n° 39-2023

Formule du Midi du Mercredi au Samedi inclus

Plat du jour 14.80€ Plat + dessert 21€

Nous sommes ouverts tous les soirs  
fermés les Lundis et Mardis midi



## Mercredi 27.09.2023

- Quiche lorraine aux lardons fumés et graines de moutarde, mesclun acidulé
- Filet de saumon cuit sur la peau, sauce vierge à la coriandre, riz créole aux amandes
- Pavlova au citron et son sorbet à la framboise Altiflore

## Jeudi 28.09.2023

- Blinis de courgettes et fromage de chèvre au pépins de courges, jeunes pousses de poireaux
- Noix pâtissière de veau cuite à basse température, gratin dauphinois à la tome du Champsaur
- Petite assiette gourmande

## Vendredi 29.09.2023

- Planche de la vallée, tourtons maisons, raviole et charcuteries du Champsaur
- Le vendredi c'est AIOU
- Bavarois à l'abricot et à la lavande

## Samedi 30.09.2023

- Soupe de carotte à l'orange et au gingembre, amandes bâtons grillées et confit de canard
- Poulet fermier Label rouge façon grand-mère, petits oignons glacés, lardons et champignons
- Cupcake à la châtaigne et crème de marrons, crème diplomate à la vanille

## Dimanche 01.10.2023

- Pâté de campagne au boudin noir et à la noisette, fromage blanc aux herbes et curry
- Filet de dorade cuite sur la peau, ratatouille provençale et panisse maison, sauce vin blanc
- Génoise au chocolat et sa soupe au cacao amer 65% extra bitter