



Maître Restaurateur

Les Chenets

Hôtel** - Restaurant



Menus du jour semaine n° 42-2026

Menu complet 34,00 €

Formule du midi 24,00 € Entrée/Plat ou Plat/Dessert du lundi au vendredi

Lundi 12.10.2026 (fermé le midi)

- Terrine de saumon à l'estragon et poireaux, fromage blanc aux fines herbes
- Filet de colin cuit sur la peau, sauce au vin blanc et paprika, polenta aux olives et aubergines grillées
- Nougat glacé aux amandes et coulis de fruits rouges, brisures de meringue suisse

Mardi 13.10.2026 (fermé le midi)

- Tarte fine à la ricotta et butternut, feuilles de roquette acidulée et pépins de courge
- Magret de canard au romarin et miel du Champsaur, purée de céleri-rave, Fregola Sarda à la crème de parmesan
- Tutti Frutti à la vanille, crème anglaise aux zestes de citron

Mercredi 14.10.2026

- Carpaccio de Bœuf origine France, pesto de roquette aux amandes, champignons de Paris et parmesan
- Filet de saumon cuit sur la peau, sauce à l'orange et gingembre, étuvée de poireaux, pomme de terre rôtie au thym
- Tarte amandine aux fruits d'automne et miel de Saint-Julien aux épices

Jeudi 15.10.2026

- Petite crêpe au sarrasin, champignons à la crème de tomme du Champsaur, salade d'herbes acidulée
- Sauté de veau marengo aux olives grecques, crozets artisanaux à la pistache et butternut
- Dôme au chocolat 72% de cacao et au cassis, crumble au cacao amer

Vendredi 16.10.2026

- Salade Caesar aux croûtons de pain BIO, œuf bio mollet et copeaux de parmesan
- Filet de bar de Méditerranée cuit sur la peau, beurre monté au cerfeuil, purée de patate douce à l'orange
- Opéra au café et à la framboise, crème anglaise vanille-tonka

Samedi 17.10.2026

- Pâté en croûte végétarien aux légumes d'automne, moutarde douce, pickles d'oignons rouges et cornichons maison
- Filet de lieu noir cuit sur la peau, sauce hollandaise au paprika fumé, flan de potimarron origine Ancelle, riz pilaf
- Tarte au chocolat et au thé vert, chantilly au café, glace artisanale Altiflore à la pistache

Dimanche 18.10.2026

- La carotte dans tous ses états, confite au miel, crue au gingembre et citron, en purée à l'argousier et en chips croustillantes
- Rôti d'épaule de veau cuit à basse température, jus à la sauge, purée de panais, pomme Macaire aux amandes
- Carpaccio d'ananas au rhum ambré, sorbet passion-mangue, sablé breton au poivre de Kampot

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