Les Chenets

Hôtel** - Restaurant

Maître Restaurateur

Menus du jour semaine n° 45-2026

Menu complet 34,00 €

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

Lundi 02.11.2026

- Salade de lentilles vertes origine Saint-Julien-en-Champsaur, coppa, cébettes et amandes torréfiées
- Filet de Dorade cuit sur la peau sauce au cidre, purée de butternut au gingembre, courgettes grillées
- Flan pâtissier à la vanille, coulis de fruits rouges au citron vert, chantilly au café et tonka

Mardi 03.11.2026

- Terrine de carottes et oranges au gingembre, fromage blanc à la coriandre et mâche acidulée
- Mignon de porc origine France cuit à basse température, chou rouge aux épices, polenta au parmesan
- Génoise nature au confit de myrtilles, crème anglaise à la vanille Bourbon

Mercredi 04.11.2026

- Pâté de campagne aux champignons de Paris et pistache, chips de pain BIO, cornichons au vinaigre maison
- Filet de lieu noir cuit sur la peau, sauce au vin blanc et à l'estragon, riz aux amandes et brocolis au beurre
- Parfait glacé au cassis et romarin, meringue suisse et chantilly au mascarpone

Jeudi 05.11.2026

- Quiche à la moutarde, brocoli et chorizo du Champsaur, méli-mélo de jeunes pousses acidulées
- Filet de saumon cuit sur la peau sauce hollandaise au curry Colombo, pommes au four au beurre maître d'hôtel
- Pot de crème au chocolat noir 65% de cacao, crumble au cacao

Vendredi 06.11.2026

- Petit rösti de pommes de terre à la tomme du Champsaur, salade de roquette, effeuillé de jambon cru
- Filet de Sébaste rôti, sauce vierge aux olives et coriandre, fregola Sarda à la crème et fines herbes
- Mille-feuille à la vanille et au Cointreau, crème anglaise à l'orange

Samedi 07.11.2026

- Bruschetta de pain bio et rillettes de saumon à la brousse de vache de Laragne, pesto aux amandes
- Magret de canard à la sauge, sauce aigre-douce à la myrtille, pommes dauphines maison et potimarron au beurre
- Entremets au chocolat 72% de cacao à la framboise et eau de rose

Dimanche 08.11.2026

- Cassolette de moules à la crème de curry et à l'ail, julienne de pommes vertes et persil frit
- Pot-au-feu veau et bœuf origine France, légumes d'automne et pois chiches, sauce gribiche maison, le bouillon au pot
- Pavlova aux fruits exotiques, ananas, kiwi, banane et mangue, coulis de carottes aux fruits de la passion

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