Les Chenets

Hôtel** - Restaurant

Maître Restaurateur

Menus du jour semaine n° 46-2026

Menu complet 34,00 €

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

Lundi 09.11.2026

- Carpaccio de Bœuf origine France, Duxelles de Champignons de Paris, pesto de roquette et copeaux de parmesan
- Pavé de saumon cuit sur la peau, sauce au vin rouge et à l'estragon, polenta gratinée à la crème de parmesan
- Charlotte au fromage blanc, framboises et myrtilles, coulis de fruits rouges au citron vert

Mardi 10.11.2026

- Carpaccio de Bœuf origine France, Duxelles de Champignons de Paris, pesto de roquette et copeaux de parmesan
- Filet de lieu noir à l'unilatérale, chou vert aux pommes vertes et citron, beurre monté à l'argousier BIO, sarrasin grillé aux herbes
- Charlotte au fromage blanc, framboises et myrtilles, coulis de fruits rouges au citron vert

Mercredi 11.11.2026

- Carpaccio de Bœuf origine France, Duxelles de Champignons de Paris, pesto de roquette et copeaux de parmesan
- Filet de colin meunière, beurre au citron et persil, pomme purée à l'huile d'olive, butternut rôti aux amandes
- Charlotte au fromage blanc, framboises et myrtilles, coulis de fruits rouges au citron vert

Jeudi 12.11.2026

- Tarte aux oignons et olives, ricotta aux fines herbes et coulis de carottes au gingembre, feuilles de mâches acidulées
- Tranche de rosbif origine la ferme du Drac, sauce béarnaise maison, pomme Arly gratinée à la tomme du Champsaur
- Nougat glacé à l'orange et Grand Marnier, brisures de meringues suisses et nougatine

Vendredi 13.11.2026

- Tarte aux oignons et olives, ricotta aux fines herbes et coulis de carottes au gingembre, feuilles de mâches acidulées
- Ballotine de dorade sébaste aux gambas et fines herbes, sauce vin blanc au curry de Madras, quinoa à la coriandre
- Nougat glacé à l'orange et Grand Marnier, brisures de meringues suisses et nougatine

Samedi 14.11.2026

- Tarte aux oignons et olives, ricotta aux fines herbes et coulis de carottes au gingembre, feuilles de mâches acidulées
- Échine de porc braisée à la sauge, jus court à la moutarde, gratin de crozets des Hautes-Alpes à l'ail et cébette
- Nougat glacé à l'orange et Grand Marnier, brisures de meringues suisses et nougatine

Dimanche 15.11.2026

- Terrine de légumes en gelée de Bœuf origine France, sauce gribiche au fromage blanc du col Bayard
- Risotto de la mer à la coriandre et chorizo du Champsaur, tuile au parmesan et salade d'herbes, bisque de crevettes
- Tarte amandine aux fruits d'automne et rhum ambré, crème anglaise à la fève Tonka

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