

La Carte d'Hiver

Entrées froides

Euros

- * Terrine de homard aux légumes
sauce de caviar d'oursin au gormalgue
sorbet maison aux algues marines..... 25
- * Terrine de foie gras de canard maison aux herbes aromatiques,
sauce au maïs épicé et toast de bricche aux saveurs de pain d'épices
escalope poêlée et sauce de cacao..... 25

Entrées Chaudes

- * « Le Chausson du Vieux Garçon Haut Alpin »
- primé dans un Concours de Cuisine de Terroir -..... 20
- * Filets de rouget sur un flan de carottes aux épices thaï,
écume à la violette de Toulouse, tuile au pavot et à l'anis..... 22
- * Entrée, ou potage du jour..... 14

Poissons

- * Saucisse de truite du Casset au beurre de sureau
sur une saumure à l'aneth..... 22
- * Poisson du jour..... 28

Viandes

Cours

- * *Filet de bœuf grillé sur une polenta à la reine des prés
Sauce truffée et assortiment de champignons..... 39*
 - * *Effilochée d'agneau des Hautes - Alpes, jus corsé
gratin dauphinois, sauce tomates tapenade d'olives noires
et ail confit..... 37*
 - * *Chou farci à la saucisse au chou briançonnaise façon « choucas »
fettine de foie gras, pommes de terre confites au saindoux et à l'ail
légumes cuits dans un bouillon parfumé à la truffe..... 29*
 - * *Ballottine de pintade farcie au foie gras et aux champignons
Salomon à la bière Alshand courgettes farcies au risotto
de petit épeautre..... 33*
 - * *Viande du jour..... 28*
- * * *
- * *Notre sélection de fromages des Hautes Alpes..... 17*

* * *

Toutes nos viandes sont françaises et certaines régionales. Les légumes de saison sont fournis par le maraîcher « La Mirabelle » et la Société Nouvelle Alcei. Quelques végétaux sont cueillis dans nos vallées et les montagnes environnantes. Plusieurs produits entrant dans la composition de nos menus sont « Bio ».

Nous privilégions la fraîcheur des produits ainsi notre carte est réduite.

Les Desserts

Evras

- * *Demi-sphère de chocolat blanc garnie d'une compotée de pommes de Tallard au cabrais, cœur crémeux à la reine des prés sablé breton et glace maison 15*
- * *Douceur de citron, bâtonnets de meringue au citron vert Sorbet maison au citron et au curcuma Verrine de gin fixx 15*
- * *Croquette de litchi et de framboise à la sauce de Limoncello, glace maison au sésame noir fine tuile à l'orange et éclats de rose des sables 15*
- * *Composition du jour 13*

*Chef de cuisine : Frédéric Delmas
Directrice : Nicole Sanchez-Ventura*