

"Rondo"



Au choix

entrée + plat principal ou plat principal + dessert

Amuse - gueule

* * * *

Potage du jour

selon l'inspiration du chef

* * * *

*Saucisse de truite du Casset au beurre du sureau
sur une sagamité à l'aneth*

* * * *

*Demi - sphère de chocolat blanc
garnie d'une compotée de pommes de Tallard au calvados
cœur crémeux à la reine des prés
sablé breton et glace maison*



23 €

servi au déjeuner uniquement

"Le Menu Haut-Alpin"

Menu du Terroir

Potage du jour
selon l'inspiration du chef

ou

Le Chausson du Vieux Garçon Haut-Alpin
primé dans un concours de cuisine du terroir

Saucisse de truite du Casset au beurre de sureau
sur une sagamité à l'aneth

ou

Chou farci à la saucisse au chou briangonnaise 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

Compotée de pommes des Hautes-Alpes

sur un biscuit aux noisettes

sauce caramel et sirop de gingembre

glace maison à la reine des prés

ou

Dessert du jour

32 €

"Variations"

Exemple de menu servi en demi-pension
ce menu change tous les jours

Amuse-gueule

*Soupe parmentière
à la truffe*

ou

*Feuillets de Saint - Pierre au curry
mêlés aux navets safranés*

*Filet de sole meunière
sauce à la ciboulette
multicolore de légumes à l'huile de Crète*

ou

*Trilogie de tronçons de saucisses
briannonnaise, de Toulouse et de Morteau
sauce à la moutarde
pommes de terre confites à l'ail et pois gourmand*

Sélection de fromages des Hautes - Alpes

*Tarte au citron
sorbet maison au citron et au curcuma
salade de pamplemousses au sirop*

Mignardises

49 €

Menu sans fromages : 39 €

Menu avec viande et poisson : 60 €

"Symposium"

*Dégustation
de dix services « surprise »
selon le marché journalier de notre chef
par table entière*

** * * **

Ce menu vous sera annoncé verbalement

79 €

Sur réservation uniquement

La Carte d'Hiver

Entrées froides

Euros

- * *Terrine de homard aux légumes
sauce de cariari d'oursin au germalgue
sorbet maison aux algues marines.....* 25
- * *Terrine de foie gras de canard maison aux herbes aromatiques,
sauce au maïs épicié et toast de brioche 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 sagamité à l'aneth.....* 29
- * *Poisson du jour.....* 28

Viandes

Euros

- * *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 tomate
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 confôtes 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
sabayon à la bière Alphand
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 Micanelle » et la Société Nouvelle Abeil. 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.

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

Les Desserts

Euros

- * *Demi-sphère de chocolat blanc garnie
d'une compotée de pommes de Tallard
au calvados, 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*

- * *Cassolette 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*