

La Carte d'Hiver

Entrées

Euros

- * *Terrine de foies de volailles maison, fricassée de champignons frais selon arrivage, oignons caramélisés..... 16*
- * *« Le Chausson du Vieux Garçon Haut Alpin » primé dans un Concours de Cuisine de Terroir 20*
- * *Ceviche de dorade royale, sauce vierge d'agrumes aux tomates segments d'agrumes, tomates cerises..... 22*
- * *Carpaccio de bœuf à l'huile d'olive, copeaux de parmesan tomates séchées, pignons de pin, roquette en vinaigrette maison... 23*
- * *Carpaccio de Saint-Jacques, et filets de truite saumonée fumée zestes de citron et segments d'agrumes..... 26*
- * *Potage du jour 15*
- * *Assiette végétarienne : crudités, légumes de saison cuits en vapeur houmous, fèves, salade roquette 22*
- * *Spaghetti aux truffes, crème de parmesan truffée copeaux et tuile de parmesan..... 23*

Poissons

- * *Filet de dorade royale au cumin, crème et craquant de fenouil duo de courgettes, sauce au pesto..... 35*
- * *Poisson du jour..... 29*

- * *Traite entière de Châteauroux rôtie au thym et au romarin
fondue de poireaux, concassée de tomates
amandes torréfiées et salade mache..... 32*

Viandes

- | | <i>Euros</i> |
|---|--------------|
| * <i>Paré de filet de bœuf grillé, morilles entières
pomme de terre grenaille, sauce aux morilles</i> | <i>42</i> |
| * <i>Gigot d'agneau rôti, artichauts barigoule, duo de carottes glacées
purée de courge butternut, graines de courge</i> | <i>37</i> |
| * <i>Saucisse au chou briançonnaise, émincé de chou vert à la vapeur
pommes rattes, sauce au génépi, oignons caramélisés.....</i> | <i>31</i> |
| * <i>Magret de canard, sauce aux myrtilles, brocolis poêlés
frites de polenta au fontu.....</i> | <i>37</i> |
| * <i>Viande du jour.....</i> | <i>29</i> |

* * *

- * *Notre sélection de fromages des Hautes Alpes..... 12*

* * *

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, ou dans notre jardin. 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 : Gaetan Gervasio
Directrice : Nicole Sanchez-Ventura*