

« Variations »

Amuse gueule

Courgettes de pays marinées, pesto de pignons de pin
carrata crémeuse et fraîche à la poêle, herbes de montagne

ou
Potage du jour

Terrine de foies de volailles maison, gelée de Madère
légumes acidulés, salade roquette en vinaigrette à l'huile de noix

ou

Le Chausson du Vieux Garçon haut-alpin
- primé dans un concours de cuisine de terroir -

Filet de truite de Châteauroux
beurre blanc de yuzu et crème fraîche, œufs de truite, ciboulette

ou
Poisson du jour

ou
Viande du jour

Saucisse au chou briançonnaise façon « Choucas »
confit de pommes de terre à l'ancienne
carottes vichyssoises, jus d'oignons rouges

Sélection de fromages des Hautes - Alpes

Panacotta aux fruits de la passion
croustillant de miel du Briançonnais
glace à la pistache

ou
Dessert du jour

Mignardises

50 €

Menu sans fromages : 40 €
Menu avec viande et poisson : 60 €