

# « Variations »

Exemple de menu servi en demi-pension

ce menu change tous les jours

## Amuse gueule

\*\*\*\*\*

Noix Saint-Jacques poêlées  
salade croquante au chou-fleur et aux noix  
gel de mandarine et vinaigrette au persil  
ou

Velouté de poireaux  
accompagné de crème chantilly truffée

\*\*\*\*\*

Filet d'omble chevalier au beurre  
mousse de potiron avec son œuf parfait, épinards à l'ail  
échalotes braisées au vin blanc des Hautes-Alpes  
ou

Filet mignon de veau grillé avec son escalope de foie gras  
ragoût de champignons et petits légumes tournés  
pommes de terres salées, jus de veau crémeux aux herbes

\*\*\*\*\*

Sélection de fromages des Hautes - Alpes

\*\*\*\*\*

Composition de chocolat au lait et de ricotta  
sur un lit de biscuits et de sablés  
noix de macadamia caramélisées

\*\*\*\*\*

## Mignardises

4,9€

Menu sans fromages : 39 €  
Menu avec viande et poisson : 60 €