

La Carte d'Été

Entrées

Euros

- * Escalope de foie gras poêlée, mousseline de céleri-rave, lamelles de navet fondant, jus de myrtilles, toast de pain bis aux céréales..... 24
- * « Le Chausson du Vieux Garçon Haut-Alpin » primé dans un Concours de Cuisine de Terroir 19
- * Carpaccio de lotte, parsemé de câpres et de filets d'orange vinaigrette d'agrumes, salade du jour 25
- * Salade de chèvre chaude aux légumes de saison, tartinettes grillées ... 18
- * Assiette végétarienne chaud selon le marché et l'inspiration du chef.. 19
- * Pasta all'amatriciana : rigatoni au jus de tomate, guanciale et pecorino..... 19
- * Potage du jour 13

Poissons

- * Filet de dorade rôti, sur une fondue de poireaux, sauce à l'orange et au gingembre 27
- * Poisson du jour..... 25

Viandes

Euros

- * *Filet de bœuf des Hautes-Alpes, pommes grenaille à l'ail
jus de viande, légumes d'été..... 42*
- * *Saucisse au chou, briançonnaise dans un bouillon d'herbes, arôme
de truffe noire, pommes de terre mijotées et légumes..... 27*
- * *Viande du jour..... 27*

* * * *

- * *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.

Directrice : Nicole Sanchez - Ventura