

La Carte d'Hiver

Entrées

Euros

- * Escalope de foie gras grillée, mousseline de chou-fleur, œuf de caille, courge butternut marinée et oignons caramélisés (•)..... 24
- * « Le Chausson du Vieux Garçon Haut-Alpin » primé dans un Concours de Cuisine de Terroir 19
- * Noix de Saint-Jacques rôties, purée de céleri rave, beurre noisette, pesto aux pignons de pin et biscuit d'olive noire (•) 22
- * Assiette végétarienne 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

- * Omble chevalier, risotto aux céleris, épinards et sarrasin, fumet de piperade..... 27
- * Poisson du jour..... 25

Viandes

Euros

- * Côte de bœuf, terrine de pommes de terre et légumes de saison, jus d'estragon, salade mâche, pour 2 personnes (•) 80
- * Saucisse au chou briançonnaise, écrasée de pommes de terre à l'ancienne et racines de cerfeuil..... 27
- * Viande du jour..... 27

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

(•) Avec supplément pour la formule demi-pension

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 : André Goedde
Directrice : Nicole Sanchez-Ventura

*Pour la formule demi-pension
vous pouvez faire votre choix
dans la carte d'hiver :*

** une entrée*

** un plat principal (viande ou poisson)*

** un dessert*

** * **

Les mets indiqués avec le sigle (•) comportent un supplément