

"Rondo"



Au choix

entrée + plat principal ou plat principal + dessert

Amuse - gueule

* * * *

*Potage du jour
selon l'inspiration du chef*

* * * *

*Saucisse de truite du Casset au beurre du sureau
sur une sagamité à l'aneth*

* * * *

*Demi - sphère de chocolat blanc
garnie d'une compotée de pommes de Tallard au calvados
cœur crémeux à la reine des prés
sablé breton et glace maison*



23 €

servi au déjeuner uniquement

"Le Menu Haut-Alpin"

Menu du Terroir

* * * *

Potage du jour
selon l'inspiration du chef

ou
Le Chausson du Vieux Garçon Haut-Alpin
primé dans un concours de cuisine du terroir

* * * *

Saucisse de truite du Casset au beurre de sureau
sur une sagamité à l'aneth

ou

Chou farci à la saucisse au chou briançonnaise façon «choucas»
fettine de foie gras
pommes de terre confites au saindoux et à l'ail
légumes cuits dans un bouillon parfumé à la truffe

* * * *

Demi-sphère de chocolat blanc
garnie d'une compotée de pommes de Tallard au calvados
cœur crémeux à la reine des prés
sablé breton et glace maison

ou

Dessert du jour

32 €

"Symposium"

Dégustation

de dix services « surprise »

*selon le marché journalier de notre chef
par table entière*

* * * *

Ce menu vous sera annoncé verbalement

79 €

Sur réservation uniquement

« Variations »

Exemple de menu servi en demi-pension
ce menu change tous les jours

Amuse bouche

* * * *

*Soupe parmentière
à la truffe*

*ou
Feuilleté de Saint - Pierre au curry
mêlé aux navets safranés*

* * * *

*Filet de sole meunière
sauce à la ciboulette
multicolore de légumes à l'huile de Crête*

*ou
Trilogie de tronçons de saucisses
briançonnaise, de Toulous et de Morteau
sauce à la moutarde
pommes de terre confites à l'ail et pois gourmand*

* * * *

Sélection de fromages des Hautes - Alpes

* * * *

*Tarte au citron
sorbet maison au citron et au curcuma
salade de framboises au sirop*

* * * *

Mignardises

49 €

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

La Carte d'Hiver

Entrées froides

Euros

- * Terrine de homard aux légumes
sauce de caviar d'oursin au germolue
sorbet maison aux algues marines..... 25
- * Terrine de foie gras de canard maison aux herbes aromatiques
sauce au maïs épicé et toast de brioche aux saveurs de pain d'épices
escalope poêlée et sauce de cacao..... 25

Entrées Chaudes

- * « Le Chausson du Vieux Garçon Haut Alpin »
- primé dans un Concours de Cuisine de Terroir -..... 20
- * Filets de rouget sur un flan de carottes aux épices thaï
écume à la violette de Toulouse, tuile au pavot et à l'anis..... 22
- * Entrée, ou potage du jour..... 14

Poissons

- * Saucisse de truite du Casset au beurre de sureau
sur une sagamité à l'aneth..... 29
- * Poisson du jour..... 28

Viandes

Cours

- * *Filet de bœuf grillé sur une polenta à la reine des prés
Sauce truffée et assortiment de champignons..... 39*
 - * *Effilochée d'agneau des Hautes - Alpes, jus corsé
gratin dauphinois, sauce tomates tapenade d'olives noires
et ail confit..... 37*
 - * *Chou farci à la saucisse au chou brianconnaise façon « choucras »
fettine de foie gras, pommes de terre confites au saindoux et à l'ail
légumes cuits dans un bouillon parfumé à la truffe..... 29*
 - * *Ballottine de pintade farcie au foie gras et aux champignons
Salayon à la bière Alshand courgettes farcies au risotto
de petit épeautre..... 33*
 - * *Viande du jour..... 28*
- * * *
- * *Notre sélection de fromages des Hautes Alpes..... 17*

* * *

Toutes nos viandes sont françaises et certaines régionales. Les légumes de saison sont fournis par le maraîcher « La Micanelle » et la Société Nouvelle Alcit. Quelques végétaux sont cueillis dans nos vallées et les montagnes environnantes. Plusieurs produits entrant dans la composition de nos menus sont « Bio ».

Nous privilégions la fraîcheur des produits ainsi notre carte est réduite.

Les Desserts

Euros

- * Demi-sphère de chocolat blanc garnie d'une compotée de pommes de Tallard au cabradou, cœur crémeux à la reine des prés sablé breton et glace maison 15
- * Douceur de citron bâtonnets de meringue au citron vert Sorbet maison au citron et au curcuma Verrine de gin féxx 15
- * Cassolette de litchi et de framboise à la sauce de Limoncello glace maison au sésame noir fine tuile à l'orange et éclats de rose des sables 15
- * Composition du jour 19

Chef de cuisine : *Frédéric Delmas*
Directrice : *Nicole Sanchez-Ventura*