

# "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 Toulouse 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 germolgue  
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*