

# Viandes

Euros

- \* Pavé de filet de bœuf en cocotte au porto et au paprika  
purée de patates douces, pommes de terre vitelotte confites  
petits légumes du moment, sauce à la truffe ..... 41
  - \* Pièce d'agneau rosée à l'ail noir et au curry, farcie au foie gras  
légumes de saison fondants, sauce aux cépes ..... 38
  - \* Pigeon de Bresse rôti aux lardons, aux champignons et aux  
épices, pommes de terre boulangères, légumes d'hiver  
sauce à la bière brune briançonnaise ..... 38
  - \* Saucisse au chou briançonnaise façon "Choucas" flambée à la  
poire William des Hautes-Alpes, pommes et poires de  
Tallard caramélisées, purée d'artichauts et légumes du jour ..... 27
  - \* Cuisse de canard confite aux quatre épices, en croûte d'herbes  
gratin dauphinois, légumes du soleil, sauce au vin jaune ..... 16
  - \* Viande du jour ..... 29
- \* \* \*
- \* 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.*

Chef de cuisine : Roucem Barbica  
Directrice : Nicole Sanchez - Ventura