

"Le Menu Haut-Alpin"

Menu du Terroir

Amuse gueule

* * * *

*Potage du jour
selon l'inspiration de notre chef*

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

* * * *

*Truite saumonée de Châteauroux cuite en soufflé
cerclée de légumes du moment
sauce à la ciboulette*

ou

*Saucisse au chou brianconnaise façon "Choucras"
au vin blanc des Hautes-Alpes, pommes rates de pays
légumes de saison, sauce aux lamelles de truffe
conservées dans de l'huile d'olive vierge extra*

* * * *

*Pomme et poire de Tallard
caramélisées façon Tatin
sorbet au génépi des Pères chartreux*

ou

Dessert du jour

33€