

La Carte d'Été

Entrées

Euros

- * Terrine de foies de volailles maison, gelée de Madère, légumes acidulés, salade roquette en vinaigrette à l'huile de noix 16
- * « Le Chausson du Vieux Garçon Haut-Alpin » primé dans un Concours de Cuisine de Terroir 20
- * Salade César du « Choucas », crème de pommes vertes, laitue marinée, croquant de Parmesan, poivrade confite, œuf parfait 20
- * Saumon aux herbes, tartare d'avocat, lait fermenté, huile d'aneth lamelles de fenouil cru marinées à l'huile d'olive 24
- * Assiette végétarienne : crudités, courgettes de pays marinées pesto aux pignons de pin, burrata crémeuse fraîche et poêlée persil et herbes de montagne 20
- * Potage du jour 15
- * Cannelloni farcis aux cèpes, velouté de poireaux compotée de poivrons à la sicilienne, copeaux de Beaufort 22

Poissons

- * Tranche de turbot de l'Atlantique, sauce Madère et truffe noire ficassée de champignons de Paris et lard paysan 39
- * Poisson du jour 29

- * *Traite entière de Châteauroux, beurre blanc de yuzu, œufs de truite, crème fraîche, ciboulette et jaune d'œuf..... 32*

Viandes

- | | <i>Euros</i> |
|---|--------------|
| * <i>Filet de bœuf Stroganov, pommes Anna cornichons et petits oignons caramélisés.....</i> | <i>42</i> |
| * <i>Suprême de veau, sauce aux morilles, asperges vertes purée de petits pois.....</i> | <i>39</i> |
| * <i>Saucisse au chou briançonnaise, confit de pommes de terre à l'ancienne, navets moelleux et carottes glacées.....</i> | <i>31</i> |
| * <i>Poulet fermier farci à la chair de saucisse, sauce poulette polenta au parmesan et pois gourmands.....</i> | <i>34</i> |
| * <i>Viande du jour.....</i> | <i>29</i> |

* * *

- * *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 », la Société Nouvelle Abeil et La Vie Claire. 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, ce qui réduit notre carte.

*Chef de cuisine : André Goedde
Directrice : Nicole Sanchez-Ventura*