

# La Carte d'Été

## Entrées

	<i>Euros</i>
* Terrine de foie gras de canard maison, fraises marinées aux épices tartelette de parmesan, gelée de pommes granny smith .....	22
* « Le Chausson du Vieux Garçon Haut Alpin » primé dans un Concours de Cuisine de Terroir.....	20
* Tartare de truite, condiment de citron et concombre, crème de jaune d'œuf, pickles de betterave croquants.....	20
* Mousse de tomates, croustillant de sarrasin, guacamole d'avocat vinaigrette aux herbes .....	18
* Assiette végétarienne, selon le marché du chef.....	19
* Potage ou velouté du jour.....	11

## Poissons

* Saumon cuit au four, réduction de champignons à la citronnelle, purée de patates douces.....	29
* Poisson du jour.....	29

# Viandes

Euros

- \* *Filet de bœuf, gratin dauphinois, légumes de Provence grillés..... 40*
- \* *Picanha de veau cuit en basse température écrasée de pommes de terre à l'ancienne jus aux graines de moutarde, caponata estivale..... 29*
- \* *Viande du jour..... 29*
- \* *Penne et velouté de parmesan, pesto de noix..... 18*

\*\*\*\*

- \* *Notre sélection de fromages des Hautes Alpes..... 10*

\*\*\*\*

*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. 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 : André Goedde  
Directrice : Nicole Sanchez - Ventura*