

La Carte d'Été

Entrées

Euros

- * *Terrine de foie gras maison, chutney d'oignons et pommes de Tallard, gelée au génépi..... 25*
- * *Escalope de foie gras poêlée, aux abricots confits réduction de balsamique..... 27*
- * *Tarte fine aux pêches et aux langoustines déglacée à la vinaigrette de framboise..... 25*
- * *« Le Chausson du Vieux Garçon Haut Alpin » primé dans un Concours de Cuisine de Terroir..... 20*
- * *Potage maison du jour..... 14*

Poissons

- * *Roulé de sole au saumon fumé, fondu de poireaux beurre à l'orange..... 32*
- * *Blanquette de lotte à la vanille de Tahiti risotto aux légumes fondants de saison..... 35*
- * *Fruite saumonée de Châteauroux cuite en soufflé cerclée de légumes du moment, sauce à la ciboulette..... 31*
- * *Poisson du jour..... 29*

Viandes

Euros

- * *Filet de bœuf façon Rossini
duxelles de champignons, gratin dauphinois
sauce aux morilles..... 41*
- * *Aumônière d'agneau au curry, et son filet braisé
purée de patates douces
jus d'agneau au romarin 40*
- * *Saucisse au chou brianconnaise "façon Choucas"
au vin blanc des Hautes Alpes, pommes de terres rate
du pays, légumes de saison, sauce à la truffe 35*
- * *Viande du jour..... 29*

- * *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 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 : Houcem Barkia
Directrice : Nicole Sanchez - Ventura*

Les Desserts

- * *Pâte pochée aux épices
et au vin rouge
sauce chaude au chocolat noir 15 €*

- * *Pix au lait et au chocolat blanc
rhubarbe confite au citron
noisettes caramélisées, et son sorbet 14 €*

- * *Fantaisie d'ananas flambé au rhum
craquelin de chocolat
sorbet aux abricots 16 €*

- * *Composition du jour 14 €*