

# *La Carte d'Hiver*

## *Entrées*

*Euros*

* Terrine de foie gras, chutney de pommes des Hautes-Alpes gelée de Sauternes .....	22
* « Le Chausson du Vieux Garçon Haut Alpin » primé dans un Concours de Cuisine de Terroir.....	20
* Variation de potimarron et courge butternut froid et chaud .....	18
* Saumon mariné, émulsion de mâche et salade de céleri.....	20
* Potage du jour.....	11
* Macaronis au choix : végétariens, ou avec lamelles de poulet poêlé aux épinards sauce de beaufort et carpaccio de truffe .....	20

## *Poissons*

* Dos de cabillaud parfumé au thym, risotto au chorizo Sauce à l'orange et à la cannelle.....	29
* Filet de dorade, sauce aux herbes, fenouil mariné gnocchi de patates douces .....	28
* Poisson du jour.....	28

# Viandes

Euros

*	<i>Filet de bœuf grillé, purée de céleri rave shittake à l'asiatique.....</i>	42
*	<i>Paleron de bœuf braisé au Barolo écrasée de pommes de terre à l'ancienne, carottes fondantes.....</i>	29
*	<i>Poitrine de porc confite, sauce au cidre de Normandie Tarte de polenta.....</i>	27
*	<i>Saucisse au chou briannonnaise, gratin dauphinois pommes cuites au vin chaud des Hautes-Alpes.....</i>	27
*	<i>Viande du jour.....</i>	29

\*\*\*

*	<i>Notre sélection de fromages des Hautes Alpes.....</i>	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 : André Goedde  
Directrice : Nicole Sanchez - Ventura