

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

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

- * *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 » 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*