

À TABLE !

NOS FONDUES AUX FROMAGES HAUTS-ALPINS

FONDUE 3 FROMAGES ET PLEUROTÉS

33€/personne

FONDUE 3 FROMAGES

32€/personne

FONDUE 3 FROMAGES À L'AIL DES OURS

32€/personne

Tomme du Champsaur, Taillon et Lou Pastre (Fromages au lait cru des Hautes-Alpes)
Servis avec salade verte *minimum deux personnes*

SUPPLÉMENT CHARCUTERIE ET POMMES DE TERRE GRENAILLES 8€

ENTRÉES

SALADE GOURMANDE

19€

Salade composée au magret de canard séché et fumé maison
Suprêmes et julienne d'orange
Déclinaison de carottes

L'ENDIVE BRAISÉE AU MIEL MOUTARDE

17€

Topinambours braisés
Poêlée de shiitakes, pleurotes et morilles
Crème de noix de Grenoble

VELOUTÉ DU MOMENT

16€

Huile d'herbes et croûtons à l'ail

Menu enfant

Poêlée de légumes frais
Pâtes ou Riz
Poisson ou viande du jour
Dessert

19€

PLATS

TOURNEDOS DE BOEUF DES HAUTES-ALPES

34€

Cuisson basse température du boeuf
Rutabaga rissolé et betteraves
Pickles maison et jus de boeuf crémé

OMBLE CHEVALIER DES ÉCRINS

32€

Panaché de panais
Vinaigrette aux oléagineux acidulés

ARBORIO ET LANGOUSTINES

36€

Risotto Arborio crémé
Queue de langoustines
Vierge d'herbes à la grenade et échalote
Espuma de fumet de poisson

DESSERTS

CHOCOLAT, GINGEMBRE ET FRUIT DE LA PASSION 15€

Crèmeux au chocolat Valrhona 80%
Ganache chocolat au lait et gingembre 
Crème glacée noisette

POIRE ET MIEL DES HAUTES-ALPES

15€

Poire acidulée et douceur de miel
Croustillant noisette
Crème glacée miel

DÉCLINAISON D'AGRUMES

15€

Pain d'épices maison
Crèmeux kalamansi
Sorbet orange sanguine

GLACES ET SORBETS MAISON

3,50€
la boule

Demandez-nous les parfums !

SPÉCIALITÉS DES HAUTES-ALPES

ASSORTIMENT DU MONTAGNARD

28€

Charcuteries, fromages de la région
et ravioles du Champsaur avec salade

LES RAVIOLES FRITS DU CHAMPSAUR

20€

Spécialité régionale à base de pommes de terre
et de tomme fraîche

LE CHARIOT DE FROMAGE DU CHALET

18€

Des fromages régionaux et de saison



PRIX NETS TTC, SERVICE COMPRIS

dinner's ready

HAUTES-ALPES CHEESE FONDUES

3 CHEESE FONDUE AND MUSHROOM

33€/person

3 CHEESE FONDUE

32€/person

3 CHEESE FONDUE AND WILD GARLIC

32€/person

Tomme du Champsaur, Taillon and Lou Pastre (Raw cow milk)
Served with salad. For two people minimum

EXTRA COLD CUTS AND POTATOES 8€

STARTERS

GOURMET SALAD

19€

Homemade dried duck IGP Sud-Ouest
Mix of seasonal vegetables and salad
Orange suprême and carrots declination

BRAISED ENDIVE, HONEY AND MUSTARD

17€

Jerusalem artichoke and pan-fried seasonal mushrooms
Grenoble's walnut cream

VELVET VELOUTÉ OF THE DAY

16€

Garlic croutons and herby dressing

Children menu

Fresh pan-fried vegetables
Pasta or rice
Fish or meat of the day
Dessert

19€

MAIN COURSES

BEEF TOURNEDOS FROM HAUTES-ALPES REGION

34€

Slow cooked beef
Rutabaga and beetroots
Homemade pickles and beef broth cream

ARCTIC CHAR FROM THE ÉCRINS

32€

Parnship and oleaginous sour dressing

ARBORIO AND SPINY LOBSTER

36€

Creamy Arborio risotto
Spiny lobster tail
Herby dressing and pomegranate
Fishy espuma

DESSERTS

CHOCOLATE, GINGER AND MARACUJA

15€

Valrhona chocolate cream 80%
Milk chocolate and ginger ganache
Hazelnut ice cream

THE HONEY AND PEAR

15€

Sour pear and honey
Hazelnut crunchy biscuit
Homemade honey ice-cream

CITRUS DECLINATION

15€

Homemade gingerbread
Kalamansi cream
Blood orange sorbet

HOMEMADE ICE CREAM AND SORBETS

3,50€
the scoop

Ask us the flavours!

HAUTES-ALPES'S SPECIALTIES

HIGHLANDER'S SELECTION

28€

Cheese and charcuterie from the region
Tourtons of Champsaur and salad

CHAMPSAUR'S RAVIOLIS

20€

Fried speciality from the region composed
by potatoes and cheese

THE CHEESE TROLLEY

18€

Seasonal cheese from the region



SANS GLUTEN



EXISTE EN VERSION VEGAN



EXISTE EN VERSION VÉGÉTARIENNE

PRIX NETS TTC, SERVICE COMPRIS