

DÎNER

NOS FONDUES AUX FROMAGES HAUTS-ALPINS

FONDUE 3 FROMAGES
AUX 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)
Servies avec salade verte, minimum deux personnes

SUPPLÉMENT CHARCUTERIES ET POMMES DE TERRE GRENAILLES
8€

ENTRÉES

 TIAN AUX LEGUMES D'ETE, 19€
Aubergines, courgettes, tomates confites,
crumble et condiments provençaux

LA TRUITE DES HAUTES-ALPES, 22€ 
Préparation gravlax, déclinaison d'aubergines et citron

 GASPACHO, 20€
Tomate et pêche, lard de Colonnata* et foccacia maison

CHARIOT DE FROMAGES DU CHALET BLANC, 19€
Fromages régionaux et de saison

CHARCUTERIE DES HAUTES ALPES, 20€

SALADES

 CAESAR, 22€
Filet de poulet grillé, copeaux de parmesan,
tomates cerises, croûtons et sauce caesar à l'anchois

 MONTAGNARDE, 24€
Condiments, ravioles du Champsaur,
charcuterie et fromages de la région

 VEGAN, 19€
Salade du maraîcher, légumes de saison
et sélection de céréales

PLATS

L'AGNEAU, 32€ 
180gr, confit 8h, poêlée de légumes d'été


L'OMBLE CHEVALIER, 30€
Préparé comme un Aioli provençal, cuisson basse température

 ALLA GENOVESE, 28€
Pâtes de la Maison Beynet (Hautes-Alpes),
haricots verts, pommes de terre, ricotta et pesto maison

MENU ENFANT

Poisson ou viande du jour
Légumes frais poêlés
Pâtes ou riz
Dessert

19€

 NOISETTE ET CHOCOLAT
Noisettes IGP du Piémont
Croustillantes et crémeuses
Chocolat 70% Valrhona
Glace tonka
15€

FRUITS ROUGE ET PISTACHE
Fruits rouges rafraîchis
en différentes textures
Parfait glacé à la pistache
Meringue croquante
15€

 MYRTILLE ET CHOCOLAT BLANC 
Chocolat blanc
Croustillant et fondant
Myrtille glacée
Jus de verveine et tuile
15€

GLACES ET SORBETS MAISON 
4€/la boule

 *OPTION VEGAN

 VEGAN

 VEGETARIEN

 CONTIENT DU GLUTEN