



NOS FONDUES AUX FROMAGES HAUTS-ALPINS DE LA FROMAGERIE DU CHAMPSAUR

FONDUE 3 FROMAGES
AUX PLEUROTES
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

LE CROQUANT, 19€
Base de pâte phyllo, Bleu du Queyras, noisettes,
miel Apis Montis de notre région,
poitrine de lard paysan et salade

POIREAU FAÇON VINAIGRETTE, 22€
 Salsifis et cèpes

VELOUTÉ DU MOMENT, 19€

OEUUF PARFAIT, 21€
Oeuf BIO Alp'oeuf, déclinaison de butternut,
pleurottes poêlées et croûtons à l'ail

CHARIOT DE FROMAGES DU CHALET BLANC, 19€
Fromages de saison de nos producteurs

ASSORTIMENT DU MONTAGNARD, 26€
Charcuteries et fromages de la région
Ravioles du Champsaur et salade verte

PLATS

L'AGNEAU GUIL ET DURANCE, 32€
180gr, sablé noix et herbes
Poireaux, carottes et navets confits et son jus

LA TRUITE DE CHÂTEAUROUX-LES-ALPES, 30€
Truite fumée sur place au bois de Hêtre et rôtie
Riz vénéré, topinambours et panais
Crème fumé à l'ail des ours

ALP'TIFLETTE, 28€
Pommes de terre, lard paysan,
oignons et fromages de nos régions, servie avec salade verte

RISOTTO DE PETIT ÉPEAUTRE, 28€
Potiron, tofu mariné au soja et vierge d'herbes



LA POIRE POCHÉE
DES NOS REGIONS

Entremet au miel local Apis Montis
Crème glacée à la poire rôtie
Tuile croquante
15€

ENTREMET AUX CHOCOLATS
VALRHONA

Crèmeux chocolat
Noisettes IGP du Piémont
Crème glacée chocolat intense
Biscuit brownie et croustillant praliné
15€

PARFAIT GLACÉ AU GÉNÉPI
MOUNTAIN SPIRIT

Biscuit sans farine au Chocolat
Agrumes confits
Sorbet aux bourgeon Pin
15€

GLACES ET SORBETS MAISON
4€/la boule



VEGAN



VEGETARIEN



GLUTEN FREE

Prix net. Service compris.



OUR HAUTES-ALPES CHEESE FONDUES FROM THE CHAMPSAUR CHEESE DAIRY

3 CHEESE FONDUE
AND MUSHROOMS
33€/person

FONDUE 3 FROMAGES
32€/person

3 CHEESE FONDUE
AND WILD GARLIC
32€/person

Champsaur Tomme, Taillon and Lou Pastre
Served with green salad, minimum of two people

EXTRA COLD CUTS AND POTATOES
8€

STARTERS

LE CROQUANT, 19€
Phyllo paste base, Queyras blue cheese, hazelnuts,
Apis Montis honey from our region,
smoked bacon and salad

LEEEKS AND VINAIGRETTE SAUCE, 22€
Salsify and porcini mushrooms

VELOUTÉ OF THE DAY, 19€

OEUF PARFAIT, 21€
Organic Alp'oeuf egg, declination of butternut,
Seared oyster mushrooms and garlic bread

CHALET BLANC CHEESE TROLLEY, 19€
Seasonal cheeses from the region

MOUNTAINEER ASSORTMENT, 26€
Cold cuts, cheeses from the region
and Champsaur ravioles
Served with green salad

MAIN DISHES

LAMB OF GIL & DURANCE, 32€
180gr, nuts and herbs biscuits
Leeks, carrots and candied turnips

THE TROUT OF CHÂTEAUROUX-LES-ALPES, 30€
Smoked trout on beech wood and roasted
Revered rice, Jerusalem artichokes and parsnips

ALP'TIFLETTE, 28€
Potatoes, smoked bacon
Onions and cheeses from our regions, served with green salad

SPELT RISOTTO, 28€
Pumpkin, soy marinated tofu and herbs



THE POACHED PEAR
FROM THE HAUTES-ALPES

Apis Montis honey entremet
Roasted pear ice cream
Crunchy tile
15€

VALRHONA CHOCOLATE DESSERT

Creamy chocolate
Piedmont hazelnuts
Intense chocolate ice cream
Brownie biscuit and crispy praline
15€

GÉNÉPI PARFAIT GLACÉ
MOUNTAIN SPIRIT

Chocolate flourless Biscuit
Candied citrus fruits
Pine bud sorbet
15€

HOMEMADE ICE CREAM AND SORBETS
4€/the scoop



VEGAN



VEGETARIAN



GLUTEN FREE