



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

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

 TRUITE GRAVLAX DE CHÂTEAURoux LES ALPES  26€
AU GÉNÉPI
Céleri boule, pomme verte des Hautes-Alpes, œufs de truite
sorbet citron anisé et gelée de pommes

SALADE D'HIVER 21€
Magret de canard séché maison, châtaignes,
œuf poché et parmesan

 POIREAUX FAÇON VINAIGRETTE 19€
Salsifis et cèpes

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

VELOUTÉ DU MOMENT 19€
(disponible en version sans gluten et/ou végane)

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

PLATS

CÔTELETTES D'AGNEAU 32€
Carottes confites au miel et oranges
Choux de Bruxelles

 L'OMBLE CHEVALIER D'ISERE  30€
Crème de pois chiches et noisettes
Poireaux braisés

  RISOTTO À LA PATATE DOUCE 24€
Lait de coco, sauce vierge à l'ail des ours



LA POIRE POCHÉE DE NOS RÉGIONS

Entremet au miel local Apis Montis
Sorbet 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€

FINGER MARRONS ET CACAHUÈTES

Biscuit noisettes
Caramel cacahuètes
Mousse aux marrons
Coulis de myrtilles
Crème glacée à la noisette
15€

GLACES ET SORBETS MAISON 
4€ la boule





Winter DINNER

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

 GRAVLAX TROUT FROM CHÂTEAUX LES ALPES  26€
WITH GENEPI
celeriac, green apples from the Hautes-Alpes, trout roe
aniseed lemon sorbet and apple jelly

WINTER SALAD 21€
Home-cured duck breast, chestnuts,
poached egg and parmesan

  LEEKS AND VINAIGRETTE SAUCE 19€
Salsify and porcini mushrooms

 CHALET BLANC CHEESE TROLLEY 19€
Seasonal cheeses from the region

VELOUTÉ OF THE DAY 19€
(available in gluten-free and/or vegan version)

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

MAIN DISHES

LAMB CHOPS 32€
carrots confit with honey and oranges
Brussels sprouts

 ISERE ARCTIC CHAR FILLET  30€
cream of chick peas and hazelnuts
braised leeks

  RISOTTO WITH SWEET POTATOES 24€
coconut milk, wild garlic sauce



CHILDREN MENU
Fish or meat of the day
Fresh pan-fried veggies
Pasta or rice
Dessert
19€

THE POACHED PEAR 
FROM THE HAUTES-ALPES
Apis Montis honey entremet
Roasted pear sorbet
Crunchy tuile
15€

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

FINGER CHESTNUTS AND PEANUTS
Hazelnut biscuit
Peanuts caramel
Chestnuts mousse
Blueberry coulis
Hazelnut ice cream
15€

HOMEMADE ICE CREAM AND SORBETS 
4€/the scoop





LE NOSTRE FONDUTE AI FORMAGGI DELLE HAUTES-ALPES

FONDUTA 3 FORMAGGI E FUNGHI OSTRICA

33€/per persona

FONDUTA 3 FORMAGGI

32€/per persona



FONDUTA 3 FORMAGGI ALL'AGLIO ORSINO

32€/per persona

Toma di Champsaur, Taillon e Lou Pastre (Formaggi di latte crudo delle Hautes-Alpes)
Servita con insalata verde, minimo due persone

SUPPLEMENTO SALUMI E PATATE NOVELLE
8€

ANTIPASTI

 TROTA GRAVLAX DI CHÂTEAUX LES ALPES  26€
CON GENEPI
sedano rapa, mela verde delle Hautes-Alpes, bottarga di trota, sorbetto di limone all'anice e gelatina di mele

INSALATA D'INVERNO 21€
Petto d'anatra essiccato, castagne, uova poché e parmigiano

 PORRI ALLA VINAIGRETTE 19€
 Salsefrica e funghi porcini



 CARRELLO DI FORMAGGI CHALET BLANC 19€
Formaggi di stagione dei nostri produttori

VELLUTATA DEL MOMENTO 19€
(disponibile in versione senza glutine e/o vegana)

ASSORTIMENTO DEL MONTANARO 26€
Salumi e formaggi della regione
Ravioles du Champsaur e insalata verde

I PIATTI

COSTOLETTE DI AGNELLO 32€
carote confit con miele e arance
cavoletti di Bruxelles

 SALMERINO ALPINO DI ISÈRE  30€
crema di ceci e nocciole
porri brasati

 RISOTTO CON PATATE DOLCI 28€
 latte di cocco, salsa all'aglio orsino selvatico



PERA IN CAMICIA

Entremet al miele Apis Montis
Sorbetto alla pera al forno
Cialda croccante

15€

ENTREMET AL CIOCCOLATO VALRHONA

Salsa al cioccolato
Nocciole del Piemonte IGP
Gelato al cioccolato intenso
Biscotto Brownie e croccante alla pralina

15€

FINGER CASTAGNE E ARACHIDI

Biscotto alla nocciola
Caramello alle arachidi
Mousse di castagne
Coulis di mirtili
Gelato alla nocciola

15€

GELATI E SORBETTI DELLA CASA

4€/la pallina



VEGANO



VEGETARIENO



SENZA GLUTINE

*Tasse e coperto incluso.