

NOS SUGGESTIONS

- Poitrine de veau confite pendant 24 heures à basse température, puis grillée à la plancha, servie avec une sauce BBQ maison et une crûque de pommes de terre aux herbes 29 €
- Patate douce rôtie laquée au miso, accompagnée de burrata crémeuse, d'une salade d'herbes fraîches, de graines de grenade, d'un coulis de piquillos et d'une tuile de focaccia 23 €
- Raviolis du Champsaur Spécialité régionale à base de pommes de terre et de tomme fraîche Sauce à l'orange acidulée et salade verte 20 €
- Velouté Gourmand du Moment 16 €

MENU ENFANT

- Poisson ou viande du jour 19 €
- Légumes frais ou frites ou riz
- Dessert



Le Chalet Blanc
HÔTEL - SPA
BAR - RESTAURANT

LA MONTAGNE DU CHALET BLANC : VOYAGE GOURMAND EN ALTITUDE

- Fondue 3 fromages 32 € / P
- Fondue 3 fromages à la truffe 47 € / P
- Fondue 3 fromages à L'ail des ours 32 € / P
- Raclette du Queyras jambon de montagne jambon blanc filet mignon de porc et magret, séchés par nos soins 36 € / P
- Tartiflette déstructurée inspiration du chef 30 €
- Salade du Chef 18 €
- Omelette truffe 27 €
- Omelette Fromages 18 €

DESSERTS

- Autour du chocolat 15 €
- Crémeux chocolat noir sponge cake cacao fumé aux bourgeons de sapin, streusel cacao glace au gruë de cacao
- « Mon inspiration » de la tarte aux pommes 12 €
- Fromage blanc 12 €
- Glaces et sorbets maison 4 €