

Le Soir

ENTRÉES

Œuf parfait aux chanterelles

Guanciale, chips de pain, parmesan, crème à l'huile de truffe et lamelles de truffe fraîche

19.50€

Tartare de deux viandes

Bœuf et magret, graines de sésame, huile de noix, sauce soja sucrée-salée

24€

Saint-Jacques poêlées (sans corail)

Fondue de poireaux, jus de viande à la truffe, lamelles de truffe fraîche

25€

Assiette du montagnard

Salade verte, tourtons, ravioles du Champsaur, charcuteries et fromages régionaux

24€

Ceviche de truite

Navel, patate douce, cébette, citron et coriandre

26€

Selection de fromages

Fromages régionaux et de saison

19.50€

Supplément lamelles de truffe fraîche

8 €/g

PLATS

Filet de chevreuil

Mousseline de panais, chou rouge à la cardamome, jus de viande aux myrtilles

33€

Filet de truite rôti

Riz aux amandes, salade de fenouil, émulsion de gingembre

29€

Carré d'agneau en croûte d'herbes

Gratin dauphinois, jus d'agneau, légumes glacés

36€

Risotto aux champignons

tempura de carottes à la farine de sarrasin

24€

Poitrine de porc basse température

(18 h de cuisson)
Frites de polenta, légumes glacés,
sauce moutarde à l'ancienne

31€

Pâtes aux gambas poêlées

Jus de citron monté au beurre et persillade

26€

Frites maison à la truffe

10€

DESSERTS

Sacher Passion

Biscuit Sacher au chocolat
confit de fruit de la passion
ganache chocolat-passion
et sorbet exotique

15€

Delizia al caffè

Biscuit sans gluten au cacao
crémeux chocolat au lait et Baileys,
mousse gourmande à l'amaretto
crème glacée au café macchiato

15€

Elégante Pavlova

Poire fraîche et fève de tonka
chantilly vanillée et meringue
accompagnées
d'un sorbet plein fruit à la poire

15€

Mousse au chocolat à partager à deux

Croustillante et relevée d'une pointe de fleur de sel, servie avec une crème glacée maison.

24€

Glaces et Sorbets Maison

4€ la boule

Les Spécialités



NOS FONDUE AUX FROMAGES DES HAUTES-ALPES

Fondue 3 fromages

aux morilles

37 €/personne

Fondue 3 fromages

à l'ail des ours

33 €/personne

Fondue 3 fromages

31 €/personne

Tomme du Champsaur, Taillon et Lou Pastre (Fromages au lait cru des Hautes-Alpes)

Servies avec salade verte

Supplément charcuteries et pommes de terre

8 €/personne

Supplément lamelles de truffe fraîche

8 €/g

RACLETTE

Fromage au lait cru des Hautes-Alpes

Classique



32 €

Pommes de terre, salade verte
et charcuteries

Royale



42 €

Charcuterie,
poulet, bœuf et magret
pommes de terre, salade verte

min deux personnes

prix par personne - réservation conseillée

TARTICHEVRE



Pommes de terre,
oignons et fromage de chevre

Servie avec salade verte

22 €

CROZIFLETTE

Crozets de Savoie, lard paysan,
oignons et fromage regional

Servie avec salade verte

24 €

TARTIBRICK



Feuille de brick,
pommes de terre, lard paysan,
oignons et fromage regional

Servie avec salade verte

23 €

Pour les Enfants

Croziflette

Croque-montagnard

Cuisse de poulet rôtie

avec pommes de terre ou légumes

Filet de poisson pané

servie avec riz ou légumes

Pâtes du moment

Fromage Blanc

Mousse au Chocolat

Salade de fruits frais

Glace et sorbets maison

Plat et dessert

21 €

