

# 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, raviolis du Champsaur, charcuteries et fromages régionaux

24€

### Ceviche de truite

Navet, patate douce, cébette, citron et coriandre

26€

### Sélection 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€

### Élégante 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 €**

