

NOTRE CARTE

Gourmande

LES ENTRÉES

Soupe à l'oignon

croûtons & fromage

10 €

Saumon mariné à l'aneth

11 €

Vitello Tonnato

fines tranches de Veau, accompagnées d'une sauce à base de thon, câpres, parmesan & oignon rouge

14 €

Terrine de Foie Gras Mi- Cuit « Maison »

chutney & toasts

15 €

LES PLATS

Parmentier de Confit de Canard

mesclun

15 €

Gigot de 7 heures

écrasé de pomme de terre aux Cèpes & Mesclun

22€

Blanquette de Veau aux Morilles

riz Basmati & Mesclun

22 €

Noix de Saint Jacques poêlées

sauce vierge & cocotte de légumes de Saison

24 €

Côte de Bœuf « Pâtur'alp » grillée à la fleur de sel

sauce béarnaise, Gratin Dauphinois & cocotte de légumes de Saison - (1 kg) - 2/3 personnes

79 €

LES DESSERTS

Panna Cotta, coulis de myrtilles

9 €

Moelleux au chocolat, boule de glace bulgare

10 €

Tarte au Citron meringuée

11 €

Eclair façon « Paris-Brest »

11 €

Le soir uniquement - Commande le matin avant 10h pour le soir



MENU DE NOËL

65 €/personne

Cocotte de Homard

dans sa bisque « maison » & petits légumes



Chapon Fermier « Label Rouge » farci aux morilles
sauce aux Morilles, écrasé de Potimarron & Embeurré de fèves



Plateau de fromages affinés, Hautes-Alpes



Bûche Caramello



NOËL À LA CARTE



Coq au vin

servi avec un gratin de pomme de terre au parmesan

18 € la part



Fricassée de chapon aux cèpes et Prosecco

accompagnée d'une purée de marron

18 € la part



Tiramisu à la framboise au biscuit de reims

8 € la part



MENU SAINT SYLVESTRE

75 €/personne

Sphère de Gambas & lait de Coco au Curry



Foie Gras Mi-Cuit aux 4 épices & ses Chutneys



Cocotte de Noix de Saint Jacques sur lit de poireaux



Filet de Bœuf « Châteaubriand » sauce aux Morilles
écrasé de pommes de terre Vitelottes & Embeurré de fèves



Plateau de fromages
affinés Hautes-Alpes



Saint honoré revisité



SAINT SYLVESTRE À LA CARTE



Fricassée de poularde aux morilles

accompagnée d'un écrasée de pomme de terre à la noisette

18 € la part



Marinade de sanglier aux poires

accompagnée de polenta parfumée à la truffe

18 € la part



Fondant au chocolat noir ,sauce aux agrumes

8 € la part