

L'Aiglon



Restaurant

*Il était une fois les premiers pas d'un faon au bord de la Guisane.
Ses paupières ouvertes sur le reflet brillant de la canopée à fleur de rivière.*

*Notre faon devint grand, enivré du bruissement discret des sous-bois en été,
Du craquement des sabots sur la neige glacée.
Il sentit pousser ses grands bois ramifiés, espéra secrètement ressembler
aux arbres altiers qui peuplaient sa forêt.
A force de grands rêves, on vit bientôt le cerf parader son feuillage au sommet
des montagnes.
Chacun dans la vallée parlait déjà du cerf au feuillage vivant.*

*Amoureux des espaces, notre cerf préférait parmi toutes,
La crête du Rocher blanc.
C'est là qu'il se postait pour admirer le ciel.
Dans les airs, il regardait des heures tourner les grands aigles,
enviait leur aisance. Il caressait l'espoir que l'un d'eux vienne sur ce bois se poser,
audacieux, moins farouche. A force de grands rêves, on vit bientôt un aigle s'inviter
sur les drôles de branches.*

*Le grand cerf et puis l'aigle devinrent amis.
L'un contait la forêt, les lacs et les bois.
L'autre lui partageait le très haut, les nuages et le vol des oiseaux.
Chacun dans la vallée parlait du grand cerf et de l'aigle sans plus les dissocier.*

*C'est ainsi que bientôt, l'histoire nous raconte, que certains aperçurent
le grand cerf qui volait.
Quand on parlait de lui, on le nommait « Grand Aigle »*

Nos Menus

OUR MENUS

Notre Menu Orceyrette

Entrée, Plat & Dessert du Jour (Menu Demi-Pension)

40.00€

Starter, Main Course & Dessert of the Day (Half Board Menu)

Notre Menu des Alpagnes

**Raclette - Tomme de la «Ferme du Petit Puy» ou Fondue
& Dessert au Choix Parmi notre Sélection à la Carte**

40.00€

Raclette – Tomme from “Le Petit Puy” farm or Fondue & Dessert from our à la Carte Selection



(V) Végétarien (SG) Sans-Gluten, **Sur Demande** - (V) Végétarian (SG) Gluten-Free, **On Request**

Prix nets, taxes et service compris - Net prices, taxes and service included.

Liste des Allergènes sur Demande – List of Allergens on Request

Entrées

STARTERS

Suggestion du Jour 11.00 €
Starter of the Moment

Salade d'Epeautre du Grand Aigle - Epeautre, Tagliatelle de Courgettes, (V) (SG) 11.00 €
Melon Jaune, Brocoli Rave, Vinaigrette Framboise Xeres, Crème d'Artichaut, /
Graines de Courge 19.00 €

*Grand Aigle Spelt Salad - Spelt, Courgette Tagliatelle, Yellow Melon Pearls,
Broccolini, Raspberry-Sherry Vinaigrette, Artichoke Cream, Pumpkin Seeds*

Cannelloni Frit Terre et Mer - Gambas, Ricotta, Tomates Confites, Brocoli 12.00 €
Rave, Salicorne, Réduction Bisque de Gambas Safranée

*Crispy Surf & Turf Cannelloni - Prawns, Ricotta, Sun-Dried Tomatoes, Broccoli
Rabe, Samphire, Saffron Prawn Bisque Reduction*

Tataki de Thon - Thon rouge, Pesto Trapanese, Peche Jaune, Zeste 14.00 €
de Citron Confit

*Red Tuna Tataki - Red Tuna, Trapanese Pesto, Yellow Peach, Candied Lemon
Zest*

(V) Végétarien (SG) Sans-Gluten, **Sur Demande** - (V) Végétarian (SG) Gluten-Free, **On Request**

Prix nets, taxes et service compris - Net prices, taxes and service included.

Liste des Allergènes sur Demande - List of Allergens on Request

Plats

MAIN COURSES

Suggestion du Jour <i>Main Course of the Moment</i>	23.00 €
Tagliata de Bœuf – Entrecote Simmentale Vierge aux Fruits Rouges, (SG) Roquette, Mousseline de Carotte à l'Ail Confit, Chips de Vitelotte <i>Beef Tagliata - Simmental Ribeye Steak Red Berry Sauce Vierge, Rocket Leaves, Carrot Mousseline with Confit Garlic, Vitelotte Potato Crisps</i>	35.00 € Menu supp 9€
Poitrine de Porc Abotia Basse Température, Peau Croustillante - Poitrine Confite 12h, Peau Soufflée, Jus Corsé au Romarin, Poêlée de Haricots Verts, Tomates Cerises, Polenta au Beaufort AOP <i>Abotia Slow-Cooked Pork Belly with Crispy Crackling - 12-Hour Confit Pork Belly, Crispy Puffed Skin, Rich Rosemary Jus, Sautéed Green Beans, Cherry Tomatoes, Beaufort PDO Polenta</i>	22.00 €
Trites des Hautes Alpes en Ballotine - Farce Fine Comme Une Tapenade, Tomates Confites, Pommes De Terre Grenaille Persillées, Caviar D'Aubergine (SG) <i>Hautes Alpes Trout in a Ballotine - Fine Tapenade-Style Stuffing, Confit Tomatoes, Parsleyed Baby Potatoes, Eggplant Caviar</i>	26.00 €
Linguine al Pomodoro – Sauce Tomates Rôties Stracciatella, Spianata Calabrese (V) Croustillantes <i>Linguine al Pomodoro - Roasted Tomato Sauce, Stracciatella, Crispy Calabrian Spianata</i>	19.00 €
Risotto Estival - Piquillos, Aubergine Confit, Tomates Cerises, Jus De Cresson Et Tuile (V)(SG) De Parmesan <i>Summer Risotto - Piquillo Peppers, Candied Eggplant, Cherry Tomatoes, Watercress Juice And Parmesan Tuile</i>	19.00 €
Raclette – Tomme de la «Ferme du Petit Puy», Charcuterie & Pommes de Terre <i>Raclette – Tomme from " Le Petit Puy " farm, Charcuteries & Potatoes</i>	30.00 € Min 2 pers.
Fondue, Charcuterie & ses Croutons de Pain <i>Fondue, Charcuterie & Bread Croutons</i>	30.00 € Min 2 pers.

(V) Végétarien (SG) Sans-Gluten, **Sur Demande** - (V) Végétarien (SG) Gluten-Free, **On Request**
Prix nets, taxes et service compris - Net prices, taxes and service included.
Liste des Allergènes sur Demande – List of Allergens on Request

Desserts

DESSERTS

- Dessert du Jour** 10.00 €
Dessert of the Moment
- La Noisette** – Crémeux & Glace Noisette, Syphon Tonka & Chocolat au Lait, Financier 10.00 €
Noisette
Hazelnut Crémeux & Ice Cream, Tonka Bean and Milk Chocolate Espuma, Hazelnut Financier
- L'After Dinner** – Ganache & Crumble Chocolat Noir, Crème Anglais Café et Chocolat 10.00 €
au Lait, Caramel Beurre Salé
Dark Chocolate Ganache & Crumble, Coffee and Milk Chocolate Crème Anglaise, Salted Butter Caramel
- Pavlova Pêche** – Compoté de Pêches Pochées, Mousse Vanille & Meringue 10.00 €
Poached Peach Compote, Vanilla Mousse & Meringue
- L'Abricot** – Déclinaison d'Abricots, Mousse Yaourt, Gel Abricot & Thym, Sorbet 10.00 €
Pêche de Vigne
Apricot Selection, Yogurt Mousse, Apricot & Thyme Gel, Vine Peach Sorbet
- Glaces Artisanales « Hautes Alpes » (2 Boules)** 7.50 €
du Meilleur Ouvrier de France : Gérard Cabiron
Vanille, Noisette, Pêche de Vigne, Fraise, Citron Vert, Griotte, Gianduja
"Hautes Alpes" Artisanal Ice Cream (2 Scoops)
by Meilleur Ouvrier de France : Gérard Cabiron
Vanilla, Hazelnut, Vine Peach, Strawberry, Lime, Morello Cherry, Gianduja



(V) Végétarien (SG) Sans-Gluten, **Sur Demande** - (V) *Végétarian (SG) Gluten-Free, On Request*

Prix nets, taxes et service compris - Net prices, taxes and service included.

Liste des Allergènes sur Demande – List of Allergens on Request

Enfants

KIDS MENU
MOINS DE 10 ANS

20.00 €

Plat du Jour

Main Course of the Day

Linguine al Pomodoro – Sauce Tomates Rôties

Linguine al Pomodoro - Roasted Tomato Sauce

Steak ou Fish & Chips - Frites ou Légumes

Steak or Fish & Chips - Fries or Vegetables



La Noisette – Crémeux & Glace Noisette, Syphon Tonka & Chocolat au Lait, Financier Noisette

Hazelnut Crémeux & Ice Cream, Tonka Bean and Milk Chocolate Espuma, Hazelnut Financier

Glaces Artisanales « Hautes Alpes » (1 Boule) du Meilleur Ouvrier de France

Clémentine, Noisette, Vanille, Caramel Beurre Salé, Myrtille

“Hautes Alpes” Artisanal Ice Cream (1 Scoop) by Meilleur Ouvrier de France

Clementine, Hazelnut, Vanilla, Salted Butter Caramel, Blueberry

(V) Végétarien (SG) Sans-Gluten, **Sur Demande** - (V) Vegetarian (SG) Gluten-Free, **On Request**

Prix nets, taxes et service compris - Net prices, taxes and service included.

Liste des Allergènes sur Demande – List of Allergens on Request

Nos Vins



Sélection au Verre

GLASS OF WINE

BLANC – WHITE (12cl)

Vallée du Rhône, Laudun, Domaine Allegret	6.00 €
Occitanie, Le Petit Gascoun, Côte de Gascogne	7.00 €
Hautes-Alpes, Tresbaudon	7.50 €
Vallée du Rhône, Vacqueyras Bio, Domaine Le Colombier	9.50 €

ROUGE – RED (12cl)

Italie, Montepulciano d’Abruzzo «Colimoro» Doc	6.50 €
Hautes-Alpes, Tresbaudon	7.50 €
Hérault, Albaran, Domaine Gassac	7.50 €
Vallée du Rhône, Vacqueyras Bio, Domaine Le Colombier	9.50 €

ROSE (12cl)

Hautes-Alpes, Tresbaudon	7.50 €
---------------------------------	---------------

CHAMPAGNE (12cl)

Blanc de Noir, Brut, Rémy Massin	12.00 €
---	----------------

Prix nets, taxes et service compris - Net prices, taxes and service included.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Alcohol abuse is dangerous for your health, you must drink with moderation.
Tous nos Vins Contiennent des Sulfites – All of our Wines Contain Sulfites

Nos Blancs

WHITE WINE

Vin des Hautes-Alpes

Tresbaudon

75cl 36.00 €

Vin de Savoie

Roussette Maison Blanche – Domaine Carrel

75cl 43.00 €

Vins du Rhône

Laudun, Domaine Allegret

75cl 30.00 €

Vacqueyras Bio, Domaine Le Colombier

75cl 55.00 €

Vins de la Vallée de La Loire

Pouilly Fumé, Domaine Blanchet

75cl 50.00 €

Vins de Bourgogne

Chablis, Domaine Seguinot Bordet

75cl 54.00 €

Vin d'Occitanie

Le petit Gascoun, Côte de Cascoigne

75cl 34.00 €

Vin étranger

Pinot Grigio IGT, Tenute Arnaces

75cl 34.00 €

Vin du Pays d'Hérault

Faune – Domaine Gassac

75cl 38.00 €



Prix nets, taxes et service compris - Net prices, taxes and service included.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Alcohol abuse is dangerous for your health, you must drink with moderation.
Tous nos Vins Contiennent des Sulfites – All of our Wines Contain Sulfites

Nos Rouges

RED WINE

Vin des Hautes-Alpes

Tresbaudon 75cl 36.00 €

Vin de la Vallée du Rhône

Croze Hermitage « Le Clos », Domaine Remizieres 75cl 58.00 €

Vacqueyras « Domaine le Colombier » Bio 75cl 55.00 €

Beaume de Venise, Domaine de Cassan 75cl 39.00 €

Beaume de Venise, Domaine de Cassan 37.5cl 25.00 €

Vins de Bourgogne

Hautes Côtes de Nuits, Domaine Thevenon Lebrun 75cl 72.00 €

Vins de Bordeaux

Lussac Saint Emilion, Château Fleur Terrien 75cl 39.00 €

Lussac Saint Emilion, Château Fleur Terrien 37.5cl 28.00 €

Vin étranger

Montepulciano d'Abruzzo «Colimoro», Doc, Italie 75cl 28.00 €

Barbera d'Alba – Marchesi Di Barolo, Italie 75cl 39.00 €

Vin de la Loire

St Nicolas de Bourgueil, Cuvée St Vincent, Domaine Bruneau 75cl 36.00 €

Vin du Languedoc

Pic Saint Loup « Les Déesses Muettes » 75cl 35.00 €

Vin du Pays d'Hérault

Albaran – Domaine Gassac 75cl 38.00 €

Nos Rosés

ROSE WINE

Vin des Hautes-Alpes

Tresbaudon

75cl

35.00 €

Vins de Provence

Bienfait de Dieu – Domaine de Ramatuelle

75cl

35.00 €



Prix nets, taxes et service compris - Net prices, taxes and service included.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Alcohol abuse is dangerous for your health, you must drink with moderation.
Tous nos Vins Contiennent des Sulfites – All of our Wines Contain Sulfites

Notre Sélection

Our Selection

NOS BLANCS D'EXCEPTION – WHITE EXCEPTION

Sauterne – Château d'Yquem 2008 75cl **450.00 €**

NOS ROUGES D'EXCEPTION – RED EXCEPTION

Pomerol – Carillon de Rouget Grave – Château Vilmont 75cl **115.00 €**

Côte Rôtie 2020 – Bellissima 75cl **140.00 €**

Grand Echezeau – Bouchard Père et fils 2017 AOC 75cl **300.00 €**

NOS BLANCS DU MOMENT – WHITE SUGGESTION

Grave – Château Vilmont 75cl **39.00 €**

Château Roubine «Premium», Cru Classé 75cl **52.00 €**

Château Roubine «Premium», Cru Classé 50cl **42.00 €**

L'Interdit d'Amour – Domaine François 1er 75cl **48.00 €**

Prix nets, taxes et service compris - Net prices, taxes and service included.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Alcohol abuse is dangerous for your health, you must drink with moderation.
Tous nos Vins Contiennent des Sulfites – All of our Wines Contain Sulfites

Champagnes

Rémy Massin, Blanc de Noir, Brut	37.5cl	45.00 €
Rémy Massin, Blanc de Noir, Brut	75cl	70.00 €
Lanson, Rosé Label	75cl	130.00 €
Lanson, Noble Cuvée Brut Millésime 2002	75cl	225.00 €
Canard Duchêne, Iconic, Blanc de Blanc	75cl	140.00 €
Canard Duchêne, Iconic, Rosé	75cl	140.00 €

NOS EXCEPTIONS :

Veuve Clicquot, Blanc	75cl	190.00 €
Ruinart, Blanc de Blanc	75cl	270.00 €



Prix nets, taxes et service compris - Net prices, taxes and service included.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Alcohol abuse is dangerous for your health, you must drink with moderation.
Tous nos Vins Contiennent des Sulfites – All of our Wines Contain Sulfites