



# NOTRE CARTE

# Gourmande

## LES ENTRÉES

**Petite planche du Pré Chabert (3 et 3)** : Truite fumée et fromage frais sur rosti de pomme de terre, foie gras IGP et brioche maison 22€

**Croustillant de Prorelchon & pommes flambées au Génépi de Serre Chevalier**

Les 4 12€

Les 6 17€

**Gaufre salée au pesto**, Espuma de chèvre, truite fumée maison, avocat, roquette, oeuf bio parfait 26€

**Saumon gravlax**, Houmous de betterave, pickles 13€

**Foie Gras maison (IGP sud ouest)**, Confit de coing, notre pain d'épices 20€

**Foie Gras IGP**, Brioche maison et confiture de fleur de Mélèze 20€

## LES DESSERTS

**Baba maison au rhum Diplomatico, crème fouettée vanillée** 12€

**Mi-cuit au chocolat Valrhona** 12€

**Ananas confit et grillé** 12€

**Brioche façon pain perdu** 13€

**Tartelette myrtilles à la crème d'amande et liqueur d'hysope** 13€

**Tiramisu** 11€

**Véritable Mont Blanc** 15€

**Mousse au chocolat** 11€

# NOTRE CARTE

## Gourmande

### LES PLATS

**Pastilla de confit de canard et foie gras** Crème de foie gras, écrasé de topinambour à la fève de tonka et coeur de sucrine 29€

**Carré d'agneau « Guil & Durance » en croûte d'olive noire,** Cocotte de légumes d'hiver à l'orientale 38€

**Pavé de bar sauvage rôti au beurre fumé,** Risotto de fregola sarda, coulis de poivron rouge au piment d'espelette 38€

**Joue de boeuf confite, sauce arabica,** Lingot de polenta, carottes fanes 30€

**Osso Bucco de veau,** Chou braisé, crémeux de céleri, grenailles 24€

**Parmentier de canard,** légumes 22€

**Pêche du moment,** Polenta aux herbes, beurre blanc citron, légumes de saison 24€

**Burger maison recette du moment,** Frites maison 21€

**Epaule d'agneau fondant de 8h,** Jus ail et romarin, butternut, grenailles 24€

**Ribs de cochon mariné,** Pomme au four et salade verte 29€

**Volaille Marinée à l'asiatique,** Pomme au four et salade verte 29€

**Saumon Bomlô rôti, citron Grillé, sauce Chimichurri,** Pomme au four et salade verte 32€

**Côte de Bœuf « Sélection Lesage » grillée au Jospier, Sauce béarnaise,** Pomme au four et salade verte 16€/100gr

**Burger gourmet,** Bœuf frais haché Maison, lard noir de bigorre, comté 24 mois, mayo à la truffe, pomme au four et salade verte 29 €

**Lasagne** 21€

**Oreilles d'âne** 21€

**Tartiflette** 21€

**Tartiflette au Prorelchon de Serre Chevalier,** Jambon de pays et mesclun 27€

**Mont d'Or,** Pommes grenailles, charcuterie et mesclun 32€

*Le soir uniquement - Commande la veille*

# NOTRE CARTE pour les fêtes

## BÛCHES



LA FÈVE

- Mousse chocolat noir 78 % BIO de Beau Cacao
- Ganache montée infusée à la fève de cacao
- Caramel beurre salé
- Cacahuètes des Landes
- Biscuit vanille
- Croustillant cookie au praliné cacahuète



LA CABOSSE

- Mousse à la châtaigne d'Ardèche
- Biscuit roulé au cacao de Beau Cacao
- Sirop à l'eau de vie de poire de la Distillerie des 4 Frères
- Compotée de poire des Hautes-Alpes
- Croustillant châtaigne

SANS GLUTEN



LA CRAINE

- Mousse à la pulpe de cacao
- Compotée mangue - passion
- Crème d'amande de Provence
- Biscuit amande
- Croustillant aux éclats de fève de cacao de Beau Cacao

## TARIFS

TAILLE UNIQUE (4-6 parts) : 38€

## COMMANDE :

Jusqu'au 19 décembre 18h00

## LIVRAISON :

Les 23 et 24 décembre uniquement

## ENTREMETS DU RÉVEILLON



- Mousse au chocolat noir 78 % BIO de Beau Cacao
- Compotée de clémentine de Corse
- Ganache montée au safran des Hautes-Alpes
- Biscuit cacao imbibé au Grand Marnier
- Croustillant chocolat

## TARIFS

Individuel : 9,5 €

4-5 parts : 38 €

6-7 parts : 51 €

8-10 parts : 64 €

## COMMANDE :

Jusqu'au 27 décembre 18h00

## LIVRAISON :

Les 30 et 31 décembre uniquement

# NOTRE CARTE

## pour les fêtes

### MENU SIGNATURE 80€

Par le chef **Michaël Chassigneux**, distingué par un Bib gourmand au guide Michelin 2023 et une toque au guide Gault et Millau 2024

### ENTREE

**Foie gras**, chutney de mangue et brioche

### PLATS

**Saint jacques rôties** dans leur coquille, tombée de poireaux et beurre blanc au champagne

**Filet de veau**, légumes racines et gnocchi, jus truffé

### DESSERT

**Eclair au chocolat guanaja**, chantilly chocolat dulcey et ananas rôti