



Bienvenue

La Cheffe Jéssica Bittencourt, originaire du Brésil, & sa brigade vous proposent une cuisine authentique, entièrement réalisée à la maison à partir de produits frais, de première qualité, en privilégiant les fournisseurs locaux avec des recettes internationales.

Nos viandes de bœuf & agneau sont d'origine Hautes-Alpes et Alpes de Haute Provence et nous sont fournies par la Société Alpines de Boucherie à Briançon.

Notre foie gras brut et sélectionné par la maison Rougié.

Les fruits et légumes que nous travaillons sont sélectionnés par la société Abeil à Briançon.

La pisciculture de Châteauroux-les-Alpes nous fournit les truites & produits dérivés.

Nos fromages sont produits & affinés par la fromagerie de la Durance à Guillestre.

Le boulanger de Molines travaille les farines du Moulin de Trièves & nous livre quotidiennement.

Nos desserts sont entièrement réalisés par nos soins. Nos glaces et sorbets sont produits par la maison Altiflore (Hautes-Alpes). Nos confitures et gelées sont fabriquées par l'artisan-cueilleur le Plantivore de Ville-Vieille.

N'hésitez pas à nous prévenir de toute allergie ou intolérance afin que nous puissions vous proposer des plats appropriés.

Nous vous souhaitons un excellent appétit.

La Cheffe, Bittencourt Jéssica

Nos entrées

Entrée du jour	14
Saint Jacques snackées, purée de panais à la tartufata	20
Gravelax de saumon, guacamole, wakame & salicornes, Vinaigrette passion mangue aux baies roses	18
Terrine de foie gras préparée par nos soins au Cognac & Porto, Chutney de figues & brioche maison	22
Terrine de carottes au cumin, Mayonnaise au piment Vera fumé, mesclun	16

Nos plats

Suggestion du jour	23
Gigot d'Agneau (label Guil Durance), cuisson 7h, Ragout de pomme de terre grenailles, fèves & petits pois	28
Pièce de Bœuf grillée (Label PaturAlpes) Purée de pomme de terre, champignons confits, carottes fines Mesclun & jus de cuisson	30
Risotto crémeux au Potimarron, Shiitakes poêles, châtaignes grillées, Copeaux de tomme de l'Izoard & Pousses de petit pois	24
Truite entière de Châteauroux les Alpes Confit de fenouil à la provençale aux éclats d'amande, Fumet de poisson aux agrumes & ratatouille	27
Côte de bœuf (Hors menu et selon disponibilité) Servie avec pomme de terre grenailles, légumes, salade & trois sauces du chef	99
<u>Les Spécialités Montagnardes</u> (prix / pers - min 2 pers)	
Raclette de la Durance avec pommes de terre, charcuterie et salade	35
Fondue de la Durance	35
Fondue de la Durance aux cèpes	37
Supplément charcuterie	12

Nos desserts

13€

Assortiment de fromages de la Durance

Millefeuille à la crème de marron, chantilly légère

Brioche perdue, sauce caramel beurre salé & glace vanille

Agrumes confits au Grand Marnier, sablé breton, crème agrumes & tuile dentelle à l'orange

Dôme Noix Coco Exotique

Poire pochée au vin rouge & 4 épices, ganache végétale chocolat noir, crumble cacao

Coupe Chartreuse ou Généri

Nos parfums de glaces et sorbets

élaborés par Altiflore artisan glacier

1 boule 3€ • 2 boules 6€ • 3 boules 8€

Vanille
Café
Chocolat
Caramel Beurre salé
Pistache

Généri
Chartreuse
Noix de Coco
Myrtille
Pêche

Litchi
Citron
Fraise
Mangue Passion
Cassis

Menu Marmotton

Enfant de moins de 12 ans

Entrée + Plat + Dessert 18€

Petite entrée du jour

Salade Verte aux copeaux de tomme

Œuf poché, toast et fromage

~

Petite suggestion du jour

Petit Risotto Potimarron châtaigne

Steak haché légumes et grenaille

~

2 boules de glace

Tiramisu à la châtaigne

Dôme Coco Exotique