

## Nos entrées

Gaspacho courgette menthe citron	14
Œuf Bénédicte à la truite fumée <i>servi sur son pain nordique grillé et œufs de truite</i>	16
Salade Queyras <i>tomates cerise, noix torréfiées, croustillant au bleu du Queyras, œuf parfait, dés de bleu</i>	17
Millefeuille Végétal <i>servi avec son pain à l'ail</i>	15
*Foie Gras du Sud-Ouest au Sauternes préparé par nos soins <i>chutney de fruits secs et confiture de Cynorrhodon du Plantivore</i>	19
Burrata et magret de canard fumé	17

*\*en menu, supplément de 3€*

# Nos plats

Suggestion du jour	23
Déclinaison d'Agneau des Hautes Alpes <i>houmous de pois chiche à la menthe, pommes grenaille aux herbes, légumes, ail confit</i>	28
Risotto d'épeautre aux légumes de saison <i>graines de courge, amandes &amp; parmesan</i>	23
Linguines à la truffe noire d'été	24
*Pièce du boucher du jour, 200g min <i>écrasé de pomme de terre à la truffe, cœur d'artichaut braisé, jus corsé</i>	30
Burger de l'Alta à l'Extravache et chutney d'oignons rouges <i>pommes grenaille, salade</i>	24
Truite entière des Hautes-Alpes (Châteauroux) <i>écrasé de pomme de terre aux herbes, légumes et beurre aux amandes</i>	27
Côte de bœuf pour 2 personnes <i>servie avec pommes grenaille, salade et les trois sauces du chef (Hors menu et selon disponibilité)</i>	99

*Toutes nos viandes de bœuf sont certifiées Patur'Alp*

## Les Spécialités Montagnardes

Raclette de la Durance avec pommes de terre, charcuterie et salade (min 2 personnes)	35 (par pers)
---	------------------

*\*en menu, supplément de 4€*

# Nos Desserts

13€

Assortiment de fromages de la Durance et son élixir de coing

## **Le Rochebrune**

Chocolat cacahuète, ganache monté au caramel et fève de tonka, toffee

## **L'Estoilie**

Glace Génépi et Liqueur Génépi

## **Le Saint Véran**

Double crème et fruits rouges sur son sablé

## **Le Pain de Sucre**

Nougat glacé, écume d'amande au miel du Queyras

## **Le Viso**

Poire pochée au bleu du Queyras et noix

## Nos parfums de glaces et sorbets

élaborés par notre artisan glacier Altiflore

<i>Vanille</i>	<i>Myrtille</i>		
<i>Café</i>	<i>Pêche</i>		
<i>Chocolat</i>	<i>Litchi</i>	<i>1 Boule :</i>	<i>3</i>
<i>Caramel beurre salé</i>	<i>Citron jaune</i>	<i>2 Boules :</i>	<i>6</i>
<i>Pistache</i>	<i>Fraise</i>	<i>3 Boules :</i>	<i>9</i>
<i>Génépi</i>	<i>Mangue/Passion</i>		
<i>Chartreuse</i>	<i>Cassis</i>		
<i>Noix de coco</i>			

# Menu Marmotton

16€

*Les marmottons mangent aussi bien que les marmottes, nous avons donc repris des plats de la carte en plus petite portion.*

Gaspacho courgette menthe citron

Salade Queyras

Œuf Bénédicte

~

Risotto de petit épeautre

Linguine beurre Parmesan

Suggestion du jour

~

Double crème et fruits rouges

2 boules de glace

Nougat glacé