

Menu Entrée + Plat + Dessert 45€

Entrées

Velouté de courge muscat, œuf parfait, crème fumée, tuile au fromage	14€
Ceviche de poisson blanc, lait du tigre & granite Pisco	18€(menu + 2€)
Salade Queyras : mesclun, pommes, noix, grenailles, lardons, croustillant au bleu, œuf parfait	17€
Crèmeux de topinambour, Saint Jacques et beurre noisette	19€(menu + 3€)
Suggestion du jour	14€

Plats

Risotto d'épeautre et lentilles corail aux légumes d'hiver confits au miel, graines de courge, amandes & parmesan	23€
Pâte du jour	19€
Linguines à la truffe noire d'été	24€
Plat du jour	21€
Effiloché de confit d'épaule d'agneau aux plantes du Queyras, crème de panais et carottes au jus, crumble au thym	29€(menu + 5€)
Pièce du boucher du jour 200g min patate douce en duchesses à la truffe noir	30€(menu + 5€)
Poisson des Hautes-Alpes (Châteauroux) confit aux herbes, épeautre & lentilles corail, choux rouge mariné	27€(menu + 4€)
Côte de bœuf pour 2 personnes	99€ (hors menu)

Spécialités Montagnardes

Raclette de ville vieille et charcuterie des Hautes Alpes (min 2 personnes)	35€ (par pers)
Raclette fumée de la Durance et charcuterie des Hautes Alpes (min 2 personnes)	37€ (par pers)
Tartiflette	19€
Fondue de la Durance (minimum deux personne)	27€ (par pers)
Fondue aux cèpes (minimum deux personne)	29€ (par pers)

Desserts

13€

Pomme rôtie, gâteau éponge et sorbet au cidre

Financier aux pistache, crumble chocolat blanc, orange confite

Dôme chocolat myrtille

Glace whisky irish coffee, crumble sarrasin et coulis chocolat

Gâteau de Savoie, glace & liqueur génépi

100% fruit : millefeuille cru cuit de pomme & fruits exotiques

Menu Marmotton

16€

Salade

Soupe

Suggestion entrée

–

Steak haché, galette de pomme de terre et légumes

Cabillaud, galette de pomme de terre et légumes

Pâte du jour

Suggestion plat

–

Moelleux chocolat

2 boules de glace

Rissole pomme poire, glace vanille

Les suggestions entrées / suggestions plats / pâtes du jour, sont les mêmes que pour les adultes mais en portion marmotton.