

# Bienvenue

Le Chef B. Saxod et sa brigade vous propose une cuisine authentique, entièrement réalisée à la maison à partir de produits frais, de première qualité et en privilégiant les fournisseurs locaux.

Nos viandes de bœuf et d'agneau sont d'origine Hautes-Alpes et Alpes de Haute Provence et nous sont fournies par la Société Alpine de Boucherie à Briançon. Notre foie gras brut est sélectionné par la maison Rougié.

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

La truite et ses produits dérivés nous proviennent de la Pisciculture de Chateauroux-les-Alpes (Hautes Alpes).

Les fromages sont produits et affinés par la fromagerie de la Durance à Guillemestre (Hautes Alpes). Notre boulanger nous livre quotidiennement depuis Moline en dessous de Saint Veran.

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 à Ville-Vieille, à 15 minutes de Saint Vêran.

N'hésitez pas à nous prévenir de toutes allergies ou intolérances afin que nous puissions vous proposer des plats appropriés

Nous vous souhaitons un excellent appétit.

Le chef, B. Saxod

## Nos entrées

Entrée du jour	14
Tataki de patate douce, pistaches grillées et sésame noir, <i>Mayonnaise au piment Vera fumé.</i>	16
Saint-Jacques snackée et en tartare citronné, <i>bisque végétale au romarin, pain croustillant.</i>	19
*Foie gras de canard du sud-ouest préparé par nos soins au cognac & porto, <i>chutney de mangue.</i>	22
Mille-feuilles de betteraves infusées au café et truite fumée de Châteauroux les Alpes, <i>copeaux de tome Capritte</i>	17

*\*en menu, supplément de 3€*

# Nos plats

Suggestion du jour	23
Agneau (label Guil Durance) <i>Purée de haricots blancs à l'ail doux, carottes rôties aux baies roses &amp; miel du Queyras, grenailles au parmesan.</i>	28
*Pièce de Bœuf grillée (Label PaturAlpes) <i>Potimarron brûlé, champignons confits, pommes grenailles, salade blanche &amp; jus de cuisson.</i>	30
Risotto crémeux au bleu du Queyras, <i>Brocolis et shitakés poêlés, amandes &amp; graines de courges torréfiées, copeaux de tomme de l'Izoard</i>	24
Truite entière de Châteauroux les Alpes, <i>Carpaccio de fenouil aux éclats d'amandes, fumet de poisson aux agrumes, écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive.</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

## Les Spécialités Montagnardes

Raclette de la Durance avec pommes de terre, charcuterie et salade (min 2 personnes)	35 (par pers)
Fondue de la Durance (min 2 personnes)	35 (par pers)
Fondue de la Durance aux cèpes (min 2 personnes)	37 (par pers)
Supplément charcuterie	12

\* en menu, supplément de 4€

# Nos Desserts

13€

Assortiment de fromages de la Durance et son élixir de coing

Tatin pommes & poires, base biscuit sarrasin, caramel, sorbet au cidre, chantilly au foin

Brioche du boulanger perdue, glace Irish coffee maison, noisettes torréfiées

Dôme noix de coco, cœur coulant chocolat

Agrumes caramélisés au Grand Marnier, sablé façon granola crème parfumée Earl Grey

Poire pochée au vin rouge & infusion 6 plantes, ganache végétale chocolat noir, crumble cacao

Coupe Chartreuse ou Coupe Génépi

## Nos parfums de glaces et sorbets

élaborés par notre artisan glacier Altiflore, 1 boule 3€, 2 boules 6€, 3 boules 9€

Vanille

Café

Chocolat

Caramel Beurre salé

Pistache

Génépi

Chartreuse

Noix de coco

Myrtille

Pêche

Litchi

Citron

Fraise

Mangue Passion

Cassis

# Menu Marmotton 18€

Petite entrée du jour

Salade verte aux copeaux de tomme

Œuf poché, toast et fromage

Petite suggestion du jour

Petit risotto bleu, champignons, brocolis

Steak haché légumes et grenailles

2 boules de glace

Tiramisu châtaigne

Dôme coco chocolat

Tarifs TTC en euros, service compris

Liste des allergènes disponible sur demande