

## Les entrées

Entrée du jour à découvrir sur l'ardoise, axée sur les produits de Saison	10,00€
Focaccia maison au romarin et légumes grillés, jambon de montagne et brousse de vache	13,50€
Carpaccio de truite de Châteauroux les Alpes, gelée de soja et argousier, légumes croquants et affila cress	15,00€
Escalope de foie gras Origine France poêlée, purée de carottes au curcuma, moutarde violette, sauce au miel	19,80€

## Les plats

Plat du jour à découvrir sur l'ardoise, axée sur les produits de Saison	15,80€ le midi	21,80€ le soir et le dimanche
Carré de veau Origine France cuit à basse température, sauce aux morilles et à la truffe		28,00€
Magret de Canard origine France rôti à la sauge, sauce à l'orange et au miel de saint Julien en Champsaur		24,00€
Filet de cabillaud cuit sur la peau, sauce vin blanc au safran des baronnies provençales et olives de Nyons		25,00€

**Nous pouvons vous faire un plat végétarien sur demande et selon l'inspiration du jour**

## Les fromages

Le plateau de fromages des Hautes Alpes et d'ailleurs, salade de jeunes pousses et fruits secs (V)	15,00€
Brie de Meaux farci à la truffe, chips de patates douces, mesclun de jeunes pousses acidulées (V)	9,00€
Faisselle de vache du GAEC de la Tuilerie au coulis de fruits rouge ou au miel (V)	6,80€

## Les desserts

**Les desserts sont à commander en début de service afin de réduire votre attente**

Dessert du jour à découvrir sur l'ardoise, axée sur les produits de Saison	8,00€
Flan pâtissier maison à la vanille de Papouasie nouvelle guinée coulis de fruits rouges	8,00€
Dôme de chocolat 65% de cacao, cœur praliné amandes-noisettes, crème anglaise à la fève de Tonka	12,00€
Charlotte au fromage blanc et à la myrtille, génépi du Champsaur, coulis de fruits rouges au citron vert	9,00€
La coupe de Glaces ou de sorbets artisanaux Altiflore	2 boules 6,00€    3boules 8,50€

## Menu 31,00€

### Les entrées

Entrée du jour à découvrir sur l'ardoise, axée sur les produits de Saison

Ou

Focaccia maison au romarin et légumes grillés, jambon de montagne et brousse de vache

### Les plats

Plat du jour à découvrir sur l'ardoise, axée sur les produits de Saison

Ou

Magret de Canard origine France rôti à la sauge, sauce à l'orange et au miel de saint Julien en Champsaur

**Nous pouvons vous faire un plat végétarien sur demande et selon l'inspiration du jour**

### Les fromages +6.00€ sur le prix du menu

Brie de Meaux farci à la truffe, chips de patates douces, mesclun de jeunes pousses acidulées (V)

Ou

Faisselle de vache du GAEC de la Tuilerie au coulis de fruits rouge ou au miel (V)

### Les desserts

**Les desserts sont à commander en début de service afin de réduire votre attente**

Le dessert du jour, à découvrir sur l'ardoise, axé sur les produits de saison

Ou

La coupe de glace ou Sorbet artisanal Altiflore (V)

Ou

Flan pâtissier maison à la vanille de Papouasie nouvelle guinée coulis de fruits rouges (V)

## Menu 41,00€

### Les entrées

Carpaccio de truite de Châteauroux les Alpes, gelée de soja et argousier, légumes croquants et affila cress

Ou

Focaccia maison au romarin et légumes grillés, jambon de montagne et brousse de vache

Ou

Escalope de foie gras Origine France poêlée, purée de carottes au curcuma, moutarde violette, sauce au miel **+7,00€**

### Les plats

Magret de Canard origine France rôti à la sauge, sauce à l'orange et au miel de saint Julien en Champsaur

Ou

Filet de cabillaud cuit sur la peau, sauce vin blanc au safran des baronnies provençales et olives de Nyons

Ou

Carré de veau Origine France cuit à basse température, sauce aux morilles et à la truffe **+15,00€**

### Les fromages +6.00€ sur le prix du menu

Brie de Meaux farci à la truffe, chips de patates douces, pommes caramélisées au vinaigre de cidre

Ou

Faisselle de vache du GAEC de la Tuilerie au coulis de fruits rouge ou au miel

### Les desserts

**Les desserts sont à commander en début de service afin de réduire votre attente**

Charlotte au fromage blanc et à la myrtille, génépi du Champsaur, coulis de fruits rouges au citron vert

Ou

Flan pâtissier maison à la vanille de Papouasie nouvelle guinée coulis de fruits rouges

Ou

Dôme de chocolat 65% de cacao, cœur praliné amandes-noisettes, crème anglaise à la fève de Tonka **+3,00€**

## Formule du Midi

Du mercredi midi au samedi midi inclus

CES TARIFS NE SONT PAS VALABLES LES SOIRS ET LE DIMANCHE

**Plat seul 15,80€**  
**Plat et dessert 21,00€**

### Les plats

Les suggestions du jour, à découvrir sur l'ardoise, axée sur les produits de saison

### Les desserts

Les desserts sont à commander en début de service afin de réduire votre attente

La suggestion du jour, à découvrir sur l'ardoise, axée sur les produits de saison

Ou

La coupe de glace ou Sorbet Altiflore

Ou

La faisselle de vache du GAEC de la Tuilerie au coulis de fruits rouges