

Les entrées

Entrée du jour à découvrir sur l'ardoise, axée sur les produits de Saison	10,00€
Velouté de carottes et patates douces au safran des Arzeliers, toast de pain Bio et beurre demi sel truffé (V)	13,50€
Carpaccio de Noix de St Jacques origine France guacamole maison, radis croquant et gelée de mangue	15,30€
Pâté en croute maison au boudin noir et à l'estragon, lard de colonnata, pistaches et salade d'herbes	14,80€
Foie gras de canard Origine mi cuit, purée de panais au citron bio, moutarde violette, petite brioche maison	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
Roesti de pommes de terre aux oignons et fines herbes, sauce forestière et salade de chou rouge à l'orange (V)	21,00€	
Suprême de pintade origine France Label rouge cuit sur la peau, jus de rôti au thym	27,50€	
Filet de Truite de Châteauroux les Alpes en croûte de noisettes et herbes, beurre monté à l'argousier	26,00€	
Côte de veau Origine France cuite à basse température, jus de rôti à la sauge	34,00€	

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 (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€
Poire pochée au vin chaud, coulis de poires, pain d'épices maison, crème fouettée au mascarpone	9,00€
Mousse de citron comme un citron, streusel aux amandes et au fenouil, meringue Suisse	9,50€
Tarte au chocolat 65% de cacao, crèmeux praliné noisette, confit d'oranges à la bergamote	14,00€
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

Velouté de carottes et patates douces au safran des Arzeliers, toast de pain Bio et beurre demi sel truffé (V)

Les plats

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

Ou

Roesti de pommes de terre aux oignons et fines herbes, sauce forestière et salade de chou rouge à l'orange (V)

Les fromages +6.00€ sur le prix du menu

Brie de Meaux farci à la truffe, chips de patates douces (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

Pâté en croute maison au boudin noir et à l'estragon, lard de colonnata, pistaches et salade d'herbes

Ou

Carpaccio de Noix de St Jacques origine France guacamole maison, radis croquant et gelée de mangue

Ou

Foie gras de canard Origine mi cuit, purée de panais au citron bio, moutarde violette, petite brioche maison **+7,00€**

Les plats

Filet de Truite de Châteauroux les Alpes en croûte de noisettes et herbes, beurre monté à l'argousier

Ou

Suprême de pintade origine France Label rouge cuit sur la peau, jus de rôti au thym

Ou

Côte de veau Origine France cuite à basse température, jus de rôti à la sauge **+12,00€**

Les fromages +6.00€ sur le prix du menu

Brie de Meaux farci à la truffe, chips de patates douces (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

Poire pochée au vin chaud, coulis de poires, pain d'épices maison, crème fouettée au mascarpone

Ou

Mousse de citron comme un citron, streusel aux amandes et au fenouil, meringue Suisse

Ou

Tarte au chocolat 65% de cacao, crémeux praliné noisette, confit d'oranges à la bergamote **+5,00€**

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

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

Ou

Roesti de pommes de terre aux oignons et fines herbes, sauce forestière et salade de chou rouge à l'orange (V)

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