

Menus du jour semaine n° 03-2025

Formule du Midi, du Mercredi au Samedi inclus

Plat du jour 15.80€

Nous sommes fermés les Lundis et Mardis midis (ouvert le mardi soir)

Mercredi 15.01.2025

- Accras de morue maison, purée de céleri rave, rouille au safran des hautes alpes
- Daube de paleron de bœuf origine France, chips de patate douce et brocoli
- Financier aux amandes et zestes d'oranges, crème anglaise au café

Jeudi 16.01.2024

- Carpaccio de bœuf Origine France, tartuffata aux olives, salades d'herbes au citron
- Truite saumonée Origine France cuite sur la peau, beurre blanc au cerfeuil
- Tiramisu à l'amaretto, biscuit pavesini maison

Vendredi 17.01.2025

- Terrine de cuisse de lapin confite, fromage blanc aux herbes, chips de pain BIO
- Le vendredi c'est AIOLI
- Entremet poire chocolat, biscuit aux amandes, sauce au cacao

Samedi 18.01.2025

- Focaccia au romarin et légumes grillés à la coppa du Champsaur
- Joue de porc origine France braisée à la moutarde à l'ancienne, légumes d'hiver
- Parfait glacé aux fruits exotiques et rhum ambré, chantilly au citron vert

Le midi uniquement, le restaurant est privatisé et donc complet le soir

Dimanche 19.01.2025

- Carpaccio de truite de Châteauroux les Alpes marinés à la betterave, gelée de bergamote
- Blanquette de Suprême de poulet origine France, shitaké et pommes vapeur au persil
- Tarte Tatin aux pommes des alpes, glace vanille artisanale Altiflore