

Menu de saison

35 €

Mise en bouche

Appetizer

Soupe froide de laitue & chips de jambon

Copeaux de jambon de pays, cébettes et crumble amandes
Cold almond soup Country ham shavings, spring onions and almond crumble

ou / or

Terrine de lapin

Vinaigrette aux fruits secs
Smoked salmon rillettes Fennel, lemon and quinoa chips



Risotto à l'encre de sèche et calamar

Cuit à l'anguille fumée et émulsion de parmesan
Risotto and Shrimp Carpaccio Cooked with smoked eel and parmesan emulsion

ou / or

Jambon Rôti aux miel et gingembre

Pommes de terre grenailles
Slow Roasted Chicken Supreme Parmentière of sweet potatoes, spring vegetables and sage jus



Crème brûlée au romarin

Crème brûlée of the day

ou / or

Moelleux au chocolat

Berry Floating Island

ou / or

Assiette de fromages

Avec sa salade à l'huile de noix
Cheese plate
Fromage + dessert +10€



Menu découverte

49 €

Mise en bouche

Appetizer

Tartare de canard mi-cuit

Glace au foie-gras et chips de pain

Semi-cooked duck tartare, Foie gras ice cream and bread crisps

ou / or

Gambas snackées en ravioles

Aux artichauts fondants et bisque de leurs têtes

Snacked prawns in ravioli, with fondant artichokes and bisque from their heads



Médailon de veau

Asperges vertes, crémeux au fromage de Banon,
mille-feuilles de pommes de terre et framboise crispy

Medallion of veal, Green asparagus, creamy Banon cheese, crispy potato and raspberry mille-feuille

ou / or

Poulpe façon Teriyaki

Polenta crémeuse et légumes glacés

Teriyaki style octopus, creamy polenta and glazed vegetables



Tartelette aux fraises

Crème Diplomate à la vanille et sorbet aux fraises

Strawberry tartlet, diplomate Vanilla Cream and Strawberry Sorbet

ou / or

Nuage de cheese-cake

Citron vert, orange sanguine et croquant à la pistache

Cheesecake cloud, lime, blood orange and pistachio crunch

ou / or

Assiette de fromages

Avec sa salade à l'huile de noix

Cheese plate

Fromage + dessert +10€



Menu sensations

69 €

Mise en bouche

Appetizer



Foie-gras mi-cuit à l'anguille fumée

Pomme verte, chutney de framboises et petite brioche tiède

Foie Gras Semi-Preserved with smoked eel, green apple, raspberry chutney and warm brioche

&

Cannellonis de calamars

Farcis de blettes sur lit de chou-fleur, curry et œufs de saumon fumé

Calamari cannelloni, stuffed with chard on a bed of cauliflower, curry and smoked salmon eggs



Agneau en croûte d'algues nori

Purée de cerfeuil tubéreux, gnocchis aux herbes, jus au thym et citron confit

Lamb in nori seaweed crust, tuberous chervil puree, herb gnocchi, thyme juice and candied lemon

ou / or

Filet de Turbot sur son Caviar d'aubergine

Ail caramélisé, citron caviar et fleurs de câpres

Fillet of Turbot on Eggplant Caviar, caramelized garlic, caviar lemon and caper flowers



Pré-dessert



Dôme croustillant de noisettes

Chocolat, cœur aux poires et caramel

Crispy hazelnut dome, chocolate, pear heart and caramel

ou / or

Douceur de fruits rouges

Fraises, framboises et verveine

Red fruit sweetness, strawberries, raspberries and verbena

ou / or

Assiette de fromages

Avec sa salade à l'huile de noix

Cheese plate

Fromage + dessert +10€

Mignardises



A partager

Cromesqui 8€

Au jambon de pays et morilles sur lit de poireaux et aioli. (4 pièces)

Croquettes of local ham, morels, leeks and garlic.

Assortiment de dip's 8€

Caviar d'aubergine, guacamole, houmous, chips de légumes et graines. (2 personnes)

Eggplant caviar, guacamole, houmous, chips consisting grains and vegetables

Gambas en Tempura 10€

Sauce Aigre-Douce. (4 pièces)

Shrimp with japanese breadcrumb.

Sweet sour sauce.

Planche de charcuteries 16€

Charcuteries de porc et mouton des montagnes du Champsaur. (2 personnes)

Mix of local charcuterie: porc and taste of lamb (Champsaur)

Planche mixte 20€

Assortiment de 2 gambas en tempura, dip's et charcuteries de porc et mouton des montagnes du Champsaur.

Mixed board : 2 cromesqui, 2 gambas, dip's, cold cuts mix

A la carte

Entrées

Tartare de canard mi-cuit 18€

Glace au foie-gras et chips de pain.

Duck tartare half-cooked with foie gras and bread crisps.

Gambas snackées en ravioles 22€

Aux artichauts fondants et bisque de leurs têtes.

Snacked shrimp ravioles with Artichokes and bisque.

Foie-gras Mi-Cuit 22€

Anguille fumée, pomme verte, chutney de framboises et petite brioche tiède.

Foie gras semi preserved with smoked eel, green apple, raspberry chutney and brioche.

Cannellonis de calamars 18€

Farcis de blettes sur lit de choux-fleurs, curry et œufs de saumon fumé

Canneloni of calamari with filled with chard, cauliflower, curry and smoked salmon eggs

Plats

Médaille de veau 29€

Asperges vertes, crémeux au fromage de Banon, mille feuilles de pommes de terre et framboise crispy.

Medallion of veal, green asparagus, creamy Banon cheese, crispy potato and raspberry mille-feuille

Poulpe façon Teriyaki 26€

Polenta crémeuse et légumes glacés.

Teriyaki style octopus, creamy polenta and glazed vegetables

Agneau en croûte d'algues nori 29€

Purée de cerfeuil tu béreux, gnocchis aux herbes, jus au thym et citron confit.

Lamb in nori seaweed crust, tuberos chervil puree, herb gnocchis, thyme juice and candied lemon.

Turbot sur son caviar d'aubergine 29€

Caramélisé, citron caviar et fleurs de câpres.

Turbot on eggplant caviar, caramelized garlic, caviar lemon and caper flowers.

Filet de Bœuf et son jus aux truffes 32€

Mille-feuilles de pommes de terre et ses légumes de saison.


Filet of beef and truffle sauce with thousand leaf of potatoes and vegetables.

Risotto de saison 22€



Douceurs

Assiette de fromages Avec sa salade à l'huile de noix <i>Select cheese mix with salad an nut oil</i>	14€
Dôme croustillant de noisettes Chocolat, cœur aux poires et caramel <i>Dome of crispy hazelnut with chocolate, pear and caramel</i>	14€
Douceur de fruits rouges Fraises, framboises et verveine <i>Sweetness of red fruits : strawberry, raspberry and vervena</i>	12€
Tartelette aux fraises Crème Diplômée à la vanille et sorbet aux fraises <i>Vanilla diplomat cream and strawberry sorbet</i>	12€
Nuage de cheese-cake Citron vert, orange sanguine et croquant à la pistache. <i>Cloud of cheesecake : lime, blood orange and crispy pistachio</i>	12€
Café ou thé gourmand Avec sa farandole de gourmandises <i>Gourmet coffee : lots of tiny mini delicacies</i>	17€



Menu "Minot"

- 12ans

Plat + Dessert : 15€

plat seul : 12€ / Dessert seul : 6€

Brochette de poulet poêlée

frites maison ou des légumes du jour

Chicken skewer with home made french fries or vegetables

ou

Cordon bleu maison

frites maison ou des légumes du jour

Home made cordon bleu with home made french fries or vegetables

ou

Hamburger

frites maison

2 boules de glace

(vanille, chocolat, fraise, citron, framboise)

Ice cream (vanilla, chocolate, raspberry, lemon, strawberry)

ou

dessert du Jour

Desert of the day

