

# Les incontournables

## Pour patienter

<b>Petit saucisson aux noisettes entier 200 gr (4.3)</b>	<b>5.90 €</b>
<b>5 tourtons à la pomme de terre du Champsaur (1.13.3.4)</b>	<b>8.00 €</b>
<b>Salaison et fromage</b> Jambon cru, saucissons, coppa, pancetta, beurre, cornichon et fromage de pays (3.4)	<b>9.50 €</b>
<b>Planche apéritif</b> Tapenade noire, mini tourtons au bleu de chèvre, charcuteries (3.1.13.6.4)	<b>12.00 €</b>



## Entrées

<b>Brochette de tourtons fromagers et confit de figues</b> Tourtons de Brutinel au bleu de chèvre, reblochon et Morge, fruits secs (3.1.3.6.4)	<b>13.00 €</b>
<b>Œufs pochés en sauce meurette</b> Sauce au vin rouge, oignons grelots, champignons, chips de lard fumé et toast de pain à l'ail (1.13.8)	<b>14.00 €</b>
<b>Cassiolette d'escargots de Bourgogne à la crème</b> Crème à l'estragon et poitrine fumée (3.9)	<b>16.00 €</b>
<b>L'instant fraîcheur à la tomate</b> Dôme de Panna cotta sur lit de tomates côtelées et huile de basilic (3.6)	<b>16.00 €</b>
<b>Ravioles du Champsaur maison</b> Au fromage sec de chèvre d'Ancelle, confit de vin des Hautes-Alpes maison (13.1.3)	<b>17.50 €</b>
<b>Bouchées craquantes de St Jacques en chapelure de Panko</b> Noix de Saint Jacques panées et sauces aromatiques: cocktail, avocado et saveur d'Asie (13.1.9.13.3.6)	<b>22.00 €</b>

## Plats

<b>Veggie burger, tempura de légumes et salade verte</b> Galette végétale de soja et épices, sauce avocado (13.11.3.1.4)	<b>16.50 €</b>
<b>Buddha Bowl au poulet ou végétarien</b> Mélange du moment avec des légumes cuits et crus, céréales, légumineuses, fruits oléagineux, graines, accompagné d'une sauce onctueuse (3.6.13.7)	<b>17.00 €</b>
<b>Burger « Les Autanes », pommes de terre frite, salade verte</b> Steak haché de bœuf 180g, pain foccacia et sauce avocado (19.13.4)	<b>17.50 €</b>
<b>Carbonnade de bœuf à la bière brune d'Ancelle</b> Tourtons aux pommes de terre (13)	<b>18.00 €</b>
<b>Navarin d'agneau de pays aux légumes d'été (19)</b>	<b>19.00 €</b>
<b>Poisson du moment selon arrivage (2)</b>	<b>20.50 €</b>
<b>Mixed grill à l'agneau de pays</b> 3 pièces de viande « label Sisteron » à la plancha, sauce barbecue	<b>23.00 €</b>
<b>La pièce du boucher, frites et salade verte</b>	<b>24.50 €</b>

## Suggestion de l'été

<b>Rosace agrume et crevettes</b> Crevettes aromatisées sur lit de suprêmes de pamplemousse et mousse à l'avocat(9)	<b>22.00 €</b>
<b>Poke Bowl au saumon frais Norvégien Bomlö</b> Mélange du moment avec des légumes cuits et crus, céréales, légumineuses, fruits oléagineux, graines, accompagné d'une sauce onctueuse (3.6.13.2.7)	<b>18.00 €</b>
<b>Gravlax de saumon Norvégien Bomlö et perles de yuzu</b> Pain aux graines et sauce Tahini (2.7)	<b>18.00 €</b>
<b>Pierrade de la mer aux 2 poissons frais et gambas</b> Émincé de légumes variés, sauce à l'ail, avocado, cocktail et saveur d'Asie (2.9.6)	<b>30.00 €</b>

**MINIMUM 2 PERSONNES POUR LA PIERRADE**

RESTAURANT  
GOURMAND





# Les spécialités

## A la viande

**Fondue au vin 250g/pers** (1.3.6.13.8) **27.00 €/pers**

Viande de bœuf coupée en dés à cuire dans un bouillon à base de vin rouge, petits légumes et épices.. Accompagné de frites et sauces froides : Tartare, à l'ail, barbecue (**nouveau**), béarnaise (**nouveau**)

**Braséade 250g/pers** (1.3.6.13) **28.00 €/pers**

Viande de bœuf coupée en fines lamelles à griller sur un barbecue de table. Accompagné de frites et sauces froides : Tartare, à l'ail, barbecue (**nouveau**), béarnaise (**nouveau**)

**Pierrade aux 3 viandes 450g/pers** (1.3.6.13) **30.00 €/pers**

Viande de bœuf, magret de canard du Périgord, filet mignon de porc Accompagné de tourtons du Champsaur et sauces froides : Tartare, à l'ail, barbecue (**nouveau**), béarnaise (**nouveau**)

## Au fromage

**Fondue savoyarde 250 g/pers** (1.3.6.13) **22.00 €/pers**

Fondue aux 4 fromages, vin blanc et salade verte

**Fondue savoyarde aux cèpes 250 g/pers** (1.3.6.13) **27.00 €/pers**

Fondue aux 4 fromages, vin blanc, cèpes, pommes de terre « **Nouvelle recette** »

**Fondue Les Autanes 250 g/pers** (1.3.6.13) **27.00 €/pers**

Fondue aux 4 fromages, vin blanc, assiette de cochonnaille, pommes de terre

**Toutes les spécialités sont servies à partir de 2 personnes**

Les 4 fromages sont  
Comté, emmental, beaufort et gruyère

### Liste des allergènes

- 1.Œufs et produits à base d'œuf / 2.Poissons et produits à base de poisson
- 3.Lait et produits à base de lait y compris le lactose / 4.Fruits à coque
- 5.Céleri et produits à base de céleri / 6.Moutarde et produits à base de moutarde
- 7.Graine de sésame et produits à base de sésame
- 8.Anhydride sulfureux et sulfites dans une certaine quantité
- 9.Mollusques et produits à base de mollusques / 10.Lupin et produits à base de lupin
- 11.Soja et produits à base de soja / 12.Arachides et produits à base d'arachides / 13.Gluten

## De la vallée

**Oreille d'âne** (1.3.6.13) **16.00 €**

Spécialité de gratin du Champsaur aux épinards ( dite « oreilles d'Ane ») à la crème, crêpes, fromage et salade verte

« **Festin Champsaurin des Logis** » (1.3.6.13)  **28.50 €**

Tourtons, ravioles, salade verte, pièce d'agneau de pays grillé tian d'oreilles d'âne, tome de pays et tarte à la confiture

## Dessert et glaces artisanales

**Gourmandise et tarte du jour** **8.00 €**

**Mousse agrumes, fruits exotiques** (1.3) **8.00 €**

**Café ou thé gourmand (décliné en trois gourmandises maison)** **9.00 €**

**Soufflé glacé au génépi**(1.3) **9.00 €**

**Tourtons du Champsaur sucrés**(1.3,13) **9.00 €**

Accompagnés de chocolat fondu "gianduja"

**Marquise glacée au chocolat et crème anglaise** (1.3) **9.00 €**

**Duo de fromages des bergers** **9.00 €**

**Faisselle de fromage blanc** **6.00 €**

Sucre, Coulis de fruit ou fleurée de sureau

## Crèmes glacées et sorbets

Café, vanille, chocolat, génépi, marron, caramel, pistache et rhum-raisin argousier **Bio**, citron jaune, framboise, myrtille

## Coupe de glace

**1 boule** **2.50 €**

**2 boules** **4.60 €**

**3 boules** **7.00 €**

**Coupe « les Autanes »** **10.00 €**

2 boules de génépi, alcool de génépi

**Supplément crème fouettée** **3.00 €**