

Les incontournables

Pour patienter

Petit saucisson aux noisettes entier 200 gr (4.3)	5.90 €
5 tourtons à la pomme de terre du Champsaur (1.13.3.4)	8.00 €
Salaison et fromage (3.4) Jambon cru, rosette, coppa, pancetta, 1/2 fromage de chèvre d'Ancelle	11.00 €
Planche apéritif (3.1.13.6.4) Tapenade noire, mini tourtons au bleu de chèvre, charcuteries	13.00 €

Entrées



L'Os à moelle grillé Demi os à moelle gratiné au piment d'Espelette et allumettes de jambon cru	10.00 €
Caillette aux herbes (1.3.4.6.13) Cochonaille sur toast à la gelée de vin rouge, sauce tartare	12.00 €
Cromesquis de Saint-Marcellin et salade d'Automne (1.3.6.13) Fromage du Dauphiné pané à la chapelure « Panko » au miel et aromates	12.00 €
Brochette de tourtons fromagers et confit de figues (1.3.6.13) Tourtons de Brutinel au bleu de chèvre, Reblochon et Morge, fruits secs	13.00 €
Oeufs pochés en sauce meurette (1.13.8) Sauce au vin rouge, oignons grelots, champignons, poitrine de lard fumé et toast de pain à l'ail	14.00 €
Cassolette d'escargots de Bourgogne à la crème (3.9) Crème à l'estragon et poitrine fumée	16.00 €
Ravioles du Champsaur maison (13.1.3) Au fromage sec de chèvre d'Ancelle, confit de vin des Hautes-Alpes maison	17.50 €

Plats

Carbonnade de bœuf à la bière brune d'Ancelle (13) Tourtons aux pommes de terre	18.00 €
Mijoté de Jarretons de porc et potée de lentilles vertes (13)	19.00 €
L'agneau du Champsaur Valgaudemar comme un tajine (13.4) Viande d'agneau du Glaizil braisée aux fruits secs et épices, semoule de blé	20.00 €
Assiette découverte de l'agneau de pays Assortiment de trois pièces de viande	24.00 €
Choucroute aux deux poissons (2) Dos de saumon et filet de poisson frais blanc selon arrivage, choux, pommes de terre et carottes	24.00 €
Côte de bœuf maturée 500gr grillée (6) Pommes frites et salade verte	26.00 €
Pavé de veau aux morilles (3.13) Accompagnement de légumes du jour	27.00 €

Salade repas

Sonate d'automne au poulet (4.6.7) Salade mélangée aux saveurs de saison, champignons, tomates confites, purée de légumes, noix, châtaignes, fruits, graines et suprême de poulet rôti	18.00 €
Entre terre et mer (2.4.6.7.13.1) Salade mélangée aux saveurs de saison, champignons, tomates confites, purée de légumes, noix, châtaignes, fruits, graines et croquettes de poisson frais maison	18.00 €
Dans l'air du temps (4.6.7.11) Salade mélangée aux saveurs de saison, champignons, tomates confites, purée de légumes, noix, châtaignes, fruits, graines et galette végétale de soja	16.00 €



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.. Accompagnée de frites et sauces froides : Tartare, à l'ail, barbecue , béarnaise

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

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

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 Accompagnée de tourtons du Champsaur et sauces froides : Tartare, à l'ail, barbecue , béarnaise

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

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, confiture de génépi, salade verte, tian d'oreilles d'âne, charcuterie, tome de pays et tarte du Champsaur à la confiture

Dessert et glaces artisanales

Gourmandise et tarte du jour **8.00 €**

Mousse à la crème de marron (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" (à commander en amont)

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 €**