

Les incontournables

A partager pour patienter

Petit saucisson entier aux noisettes 200 gr (4.3)	5.90€
6 tourtons du Champsaur à la pomme de terre (1.13.3.4)	9.00€
Salaison et fromage de chèvre d'Ancelle (3.4) Jambon cru, saucisson, coppa, pancetta, 1/2 fromage de chèvre aromatisé	12.00€
Les tartinades (1.3.5.13) Coupelle de tapenade noire, houmous aux herbes, tzatziki et rilette de chorizo	12.00€
Planche apéritive (3.1.2.13.6.4) Tapenade noire, mini tourtons au bleu de chèvre, charcuterie, fromage	13.00€

RESTAURANT
GOURMAND



Entrées

L'Os à moelle gratiné Deux os à moelle gratinés au piment d'Espelette et allumettes de jambon speck	12.00€
Brochette de tourtons fromagers et confit de figues (1.3.4.13) Tourtons de Brutinel au bleu de chèvre, Reblochon, Morgé	14.00€
Pressé de caille aux cèpes, gelée de porto blanc au fenouil (1.3.8)	17.00€
Ravioles du Champsaur au fromage de chèvre (1.3.13) Quenelle de pomme de terre et fromage demi-sec, confit de vin des Hautes-Alpes	17.50€
Cassolette d'escargots de Bourgogne à la crème (3.9) Crème infusée à l'estragon et poitrine de porc fumée	17.00€
Tourte de gésiers de canard et morilles à la crème de foie gras (1.3.13.8)	18.00€

Plats

Potage du jour selon proposition (3)	18.00€
Salade repas végétal en wrap (3.7.11.13) Salade mélangée aux saveurs de saison, champignons marinés, céréales, tomates confites, fruits secs et graines, toast de fromage et steak de soja	18.00€
Civet de chevreuil façon « Grand Veneur » (13.1.3.8) Accompagné de tourtons du Champsaur à la pomme de terre	21.00€
Mijoté de ris de veau et écrevisses safranées à la nage en soupière lutée (1.2.3.9.13)	23.00€
Bavette d'Aloyau de bœuf « Black Angus » (3.13) Viande fraîche de bœuf grillée, accompagnée au choix d'une sauce au poivre vert ou d'une sauce onctueuse au bleu des Hautes-Alpes	24.00€
Choucroute aux deux poissons et beurre blanc à l'aneth (2.3.8) Saumon frais norvégien Bomlo et poisson blanc frais du jour selon arrivage, pomme de terre vapeur	24.00€

Menu bambin

Steak haché de bœuf, sauce froide à la mayonnaise et garniture au choix (3.10) ou Médailon de filet mignon de porc, sauce froide à la mayonnaise et garniture au choix (3.10) ou Nuggetines de poisson blanc maison en panure japonaise « panko », sauce froide à la mayonnaise et garniture au choix (1.3.5.10) ou Petite « pela » savoyarde au fromage à raclette, charcuterie et salade verte (1.7)	13.00€
Garniture : pommes de terre frites, tourtons du Champsaur, accompagnement du jour, salade verte	

Dessert du jour ou glace ou fromage blanc



Les spécialités

A la viande

Fondue au vin 250g/pers (1.3.6.13.8) **28.00€/pers**

Viande de bœuf coupée en dés à cuire dans un bouillon de vin rouge aux épices.

Accompagnée de frites et sauces froides :

Tartare, à l'ail, barbecue , béarnaise

Braséade 250g/pers (1.3.6.13) **29.00€/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) **31.00€/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

Supplément viande de bœuf 250 g **14.00€**

Au fromage

Fondue savoyarde 250 g/pers (1.3.6.13) **23.00€/pers**

Fondue aux 4 fromages, vin blanc et salade verte

Fondue savoyarde aux cèpes 250 g/pers (1.3.6.13) **28.00€/pers**

Fondue aux 4 fromages, vin blanc, cèpes, pommes de terre

Fondue Les Autanes 250 g/pers (1.3.6.13) **28.00€/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

Croûte au fromage à raclette (1.3.8.13) **14.00€**

Pain de campagne imbibé de vin blanc, poitrine de porc fumée et œuf gratiné au four

Le Berthoud à l'abondance (3.8.13) **26.00€**

Fondue de fromage au lait cru de vache AOP, épices, ail et vin blanc. Accompagné de pomme de terre vapeur et charcuterie

La tartiflette (3.8) **18.00€**

Lamelles de pomme de terre à la crème, oignons confits et poitrine de porc fumée, gratiné au fromage reblochon AOP

La tartifle'chèvre (3.8) **19.00€**

Lamelles de pomme de terre à la crème, oignons confits et poitrine de porc fumée, gratiné à la tomme de chèvre d'Ancelle

De la vallée

Oreille d'âne (1.3.6.13) **17.00€**

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)  **29.00€**

Repas complet aux spécialités de saison, tourtons, ravioles frits, délice au génépi, charcuterie, fromage rôti du col Bayard et pomme de terre, salade verte, tarte maison a la confiture

Desserts et glaces artisanales

Tarte ou gâteau du moment (1.3.13) **8.50€**

Parfait glacé au génépi (3.1.8) **9.00€**

Café ou thé aux trois gourmandises **9.00€**

Marquise glacée au chocolat et amandes caramélisées (1.3.4) **9.00€**

Délice à la crème de marron, caramel et émietté de speculoos (4.3,13) **9.00€**

Tourtons sucrés à la pomme et framboise, chocolat **9.00€**

Gianduja chaud (1.3.13)

Coupe de fruits frais de saison **8.00€**

Duo de fromages **9.00€**

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 **3.00€**

2 boules **5.00€**

3 boules **7.50€**

Coupe « les Autanes » **10.00€**

2 boules de génépi, alcool de génépi

Supplément crème fouettée **4.00€**