

# L'heure de l'apéritif

<b>Petit saucisson entier aux noisettes 200 gr</b> (3.4)	<b>5.90 €</b>
<b>6 tourtons du Champsaur</b> (1.3.4.13)	<b>9.00 €</b>
<b>Salaison et fromage de chèvre d'Ancelle</b> Assortiment de charcuterie et demi-fromage de chèvre aromatisé (3.4)	<b>9.50 €</b>
<b>Planche apéritif</b> Tapenade noire, mini tourtons au bleu de chèvre, charcuterie (1.2.3.4.6.13)	<b>14.00 €</b>
<b>Les tartinades</b> Toast à tartiner de tapenade noire, pan con tomate, ail et huile d'olive, rillettes de chorizo et guacamole.(1.3.5.13)	<b>12.00 €</b>

# Salade repas

<b>Au goût du jour</b>	<b>16.00 €</b>
Assiette végétarienne aux céréales, protéines végétales, légumes crus et cuits, mélange de graines, burratina et mini tourtons à la pomme de terre (1.3.4.6.7.11.13)	

# Entrées

<b>L'instant fraîcheur à la tomate</b>	<b>14.00 €</b>
Dôme de Panna cotta à la tomate et basilic sur carpaccio de tomates côtelées, billes de mozzarella, olives noires et parmesan (3)	
<b>Burratina truffée et carpaccio de pastèque</b>	<b>16.00 €</b>
Perles de vinaigre et pétales d'oignons marinés, dés de melon au poivre de Timut(4.8)	
<b>Gravlax maison de saumon norvégien « Bomlô »</b>	<b>18.00 €</b>
Toasts de pain de graines et perles de citron yuzu (2.4.7)	
<b>Ravioles du Champsaur maison ou « Preires » au fromage de chèvre d'Ancelle</b>	<b>17.50 €</b>
Quenelles de pomme de terre et fromage demi-sec, confit de vin des Hautes-Alpes (1.3.13)	
<b>Bouchées craquantes en croûte de Panko</b>	<b>22.00 €</b>
Cinq noix de Saint Jacques panées et sauces aromatiques: cocktail, avocado et saveurs d'Asie (1.3.6.9.13)	



# Plats



<b>Rustique Burger de bœuf haché frais 180g</b> (France)	<b>19.00 €</b>
Sauce au poivre, cornichons, fromage fondu de pays et tomate côtelée Servi avec frites et salade verte. (1.6.7.11.13)	
<b>Axoa de veau au Safran des Hautes-alpes</b>	<b>22.00 €</b>
Mijoté d'épaule de veau aux poivrons, pommes de terre et safran local	
<b>Navarin d'agneau de pays aux légumes de saison</b>	<b>22.00 €</b>
Ragoût de viande d'Agneau du Glaisil (05), navets, carottes, pommes de terre et petits pois (13)	
<b>L'assiette découverte de l'agneau de Pays AOP</b>	<b>26.00 €</b>
Trois pièces de viande d'agneau du Glaisil (05) à la cuisson variée, gratin d'oreilles d'âne et brochette de pomme de terre grenaille (1.3.13)	
<b>Choucroute aux deux poissons frais et beurre blanc à l'aneth</b>	<b>24.00 €</b>
Saumon frais norvégien Bømlø et poisson blanc frais du jour selon arrivage, pomme de terre vapeur et légumes (2.3.8.9)	
<b>Belle côte de bœuf maturée grillée 500gr</b> (Allemagne)	<b>29.00 €</b>
Avec une sauce au choix : poivre vert et porto blanc ou cèpes Pomme de terre frites et salade verte (3.6.8.13)	

# Menu bambin (jusqu'à 11 ans)

**13.00 €**

<b>Steak haché de bœuf, sauce froide à la mayonnaise et garniture au choix</b> (1.6)
Ou
<b>Médailon de Filet Mignon de Porc, sauce froide à la mayonnaise et garniture au choix</b> (1.6)
Ou
<b>Nuggetines de poisson blanc frais en panure japonaise « Panko », sauce froide à la mayonnaise et garniture aux choix</b> (1.3.13)
Garniture : pommes de terre frites, tourtons du Champsaur, accompagnement du jour (identique au menu du marché) ou salade verte (1.3.13)
<b>Gaufre</b>
Ou
<b>Glace bâtonnet Ou boule de glace</b>
Ou
<b>Gourmandise du jour</b>

RESTAURANT  
GOURMAND





# Les spécialités

## A la viande

**Fondue au vin 250g/pers** **27.00 €/pers**

Viande de bœuf coupée en dés à cuire dans un bouillon à base de vin rouge aux épices. Accompagné de frites et sauces froides: Tartare, à l'ail et cocktail (1.6.8.13)

**Braséade 250g/pers** **29.00 €/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 et cocktail (1.6.13)

**Pierrade aux 3 viandes 450g/pers** **33.00 €/pers**

Viande de bœuf, magret de canard , filet mignon de porc  
Accompagné de tourtons du Champsaur pomme de terre et sauces froides : Tartare, à l'ail et cocktail (1.3.6.13)

## Au fromage

**Fondue savoyarde 250 g/pers** **23.00 €/pers**

Fondue aux 4 fromages, vin blanc et salade verte (3.8.13)

**Fondue savoyarde aux cèpes 250 g/pers** **28.00 €/pers**

Fondue aux 4 fromages, vin blanc, cèpes, pommes de terre (3.8.13)

**Fondue Les Autanes 250 g/pers** **28.00 €/pers**

Fondue aux 4 fromages, vin blanc, charcuterie et pommes de terre (3.8.13)

**Fromage rôti du Col Bayard** **24.00 €**

Pommes de terre, charcuterie et salade verte (3.13)

**Toutes les spécialités sauf le fromage rôti  
sont servies à partir de 2 personnes**

**Les 4 fromages sont**

**Tomme, emmental, beaufort et comté**

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

### 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

**Les oreilles d'âne, jambon cru et salade verte** **17.00 €**

Spécialité de gratin du Champsaur aux épinards ( dite « oreilles d'Ane ») à la crème, crêpes, et fromage (1.3.6.13)

**« Festin Champsaurin des Logis »** (1.3.6.13)  **30.00 €**

**Repas complet** aux spécialités de saison : tourtons, « Preire » ou ravioles frits, délice au sureau, filet mignon de porc séché, côtes d'agneau grillée, oreilles d'âne, salade verte, fromage et tarte à la confiture

## Desserts

**Parfait glacé au génépi** (1.3.8) **9.00 €**

**Tourtons du Champsaur sucrés** (1.3.13) **9.00 €**

Accompagnés de chocolat chaud "gianduja"

**Marquise glacée au chocolat et amandes caramélisées** **9.00 €**

Accompagnée de crème anglaise (1.3.4)

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

Brownie au chocolat, crème brûlée au génépi et mousse aux fruits (1.3)

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

**Tiramisu selon l'inspiration** (1.3) **8.50 €**

**Crème brûlée au citron kalamansi** (1.3) **8.50 €**

**Coupe de fruits frais de saison** **6.00 €**

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

## Crèmes glacées et sorbets (Altiflore glaces artisanales)

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

**L'authentique** **10.00 €**

2 boules de sorbet poire, liqueur de foin

**Supplément crème fouettée** **4.00 €**