

L'heure de l'apéritif

Petit saucisson entier aux noisettes 200 gr	6.00 €
6 tourtons du Champsaur	10.00 €
Planche apéritive	16.00 €

Tartinade maison sur petits toasts, mini tourtons au bleu de chèvre, bâtonnets de fromage frit et charcuterie



A la carte

Les entrées

Soupe gourmande du moment	10.00 €
Cassolette d'escargots de Bourgogne	18.00 €
Crème d'estragon, poitrine de porc fumée et vin blanc	
Ravioles Champsaurines parfumées à la Truffe	17.00 €
Confit de vin des Hautes-Alpes et mélange de salade	
Salade de mâche au foie gras	18.00 €
Réduction au vinaigre de framboise, gingembre et julienne de pommes	
Cappuccino de cèpes et noisettes	18.00 €
Saumon Bolmo aux agrumes mariné façon « Gravlax »	20.00 €
Velours de raifort et huile d'aneth	

Les plats

Rustique Burger de bœuf haché frais 180g	19.00 €
Sauce au poivre Sichuan, pancetta grillé, fromage fondu de pays	
Servi avec frites et salade verte	
Veggie Burger à la galette de légumes	18.00 €
Sauce au yaourt et épices, tranche saveur cheddar, mâche et germes	
Servi avec frites et salade verte	
Entrecôte maturée dorée au beurre demi-sel 300gr (France)	27.00 €
Servi avec frites et salade verte - supplément sauce selon proposition 3.50€	
Pluma de porc Ibérique grillé et mijoté de lentilles vertes	29.00 €
Agneau de pays comme un tajine aux épices et fruits secs	25.00 €
Servi avec de la semoule de blé parfumée	
Civet de Cerf et pommes de terre vapeur	24.00 €
Filet de Bar rôti, sauce vierge au basilic	24.00 €
Mousseline de patate douce vanillée et méli-mélo de légumes du moment	

Les spécialités

A la viande

Fondue au vin 250g/pers	28.00 €/pers
Viande de bœuf coupée en dés à cuire dans un bouillon à base de vin rouge aux épices. Accompagnée de frites et sauces froides : Tartare, à l'ail et cocktail	
Braséade 250g/pers	30.00 €/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 et cocktail	
Pierrade aux 3 viandes 450g/pers	34.00 €/pers
Viande de bœuf, Picanha de veau, filet mignon de porc	
Accompagnée de tourtons du Champsaur pomme de terre et sauces froides : Tartare, à l'ail et cocktail	

Au fromage

Fondue savoyarde 250 g/pers	24.00 €/pers
Fondue aux 4 fromages, vin blanc et salade verte	
Fondue savoyarde aux cèpes 250 g/pers	29.00 €/pers
Fondue aux 4 fromages, vin blanc, cèpes, pommes de terre	
Fondue Les Autanes 250 g/pers	29.00 €/pers
Fondue aux 4 fromages, vin blanc, charcuterie et pommes de terre	

De la vallée

« Festin Champsaurin des Logis »	31.00 €
Repas complet aux spécialités de saison : tourtons, « Preire » ou ravioles frits, confit de vin de Theus, Charcuterie de la vallée, fromage rôti du Col Bayard, pommes de terre vapeur, salade verte et tarte du Champsaur à la confiture	

Les 4 fromages sont : Tomme, emmental, beaufort et comté
Supplément viande de bœuf 250 g : 14.00 €
Assiette de charcuterie : 12.00 €

Toutes les spécialités sauf le festin du Champsaur sont servies à partir de 2 personnes

Menu bambin (jusqu'à 11 ans)

Blanc de volaille, sauce froide à la mayonnaise et garniture au choix	13.00 €
Ou	
Médaille de Filet Mignon de Porc, sauce froide à la mayonnaise et garniture au choix	
Ou	
Nuggetines de poisson blanc frais en panure japonaise « Panko », sauce froide à la mayonnaise et garniture au choix	
Garniture : pommes de terre frites, tourtons du Champsaur, accompagnement du jour ou salade verte	
Gaufre Ou Glace bâtonnet Ou Boule de glace	

Desserts

Dessert maison du moment selon proposition	8.50 €
Nougat glacé et son coulis de fruits rouges	9.50 €
Délice meringué au génépi	9.50 €
6 tourtons du Champsaur sucrés	9.00 €
A la pomme, framboise et chocolat	
Marquise glacée au chocolat et amandes caramélisées	9.50 €
Accompagnée de crème anglaise	
Café ou thé aux trois gourmandises	9.00 €
Brownie au chocolat, crème brûlée chartreuse verte et panna cotta coulis de fruits	
Duo de fromages des bergers	10.00 €

Crèmes glacées et sorbets (Altiflore glaces artisanales)

Café, vanille, chocolat, génépi, marron, caramel
Argousier Bio « Altiflore », citron jaune, framboise, myrtille

1 boule	3.00 €
2 boules	5.00 €
3 boules	7.50 €
Supplément crème fouettée	4.00 €