

L'heure de l'apéritif

Petit saucisson entier aux noisettes 200 gr

6 tourtons du Champsaur

Planche apéritive

Tartinade maison sur petits toasts, mini tourtons au bleu de chèvre, demie burrata et tomate, charcuterie

6.00 €

10.00 €

16.00 €



A la carte

Les entrées

Cassolette d'escargots de Bourgogne

Crème d'estragon, poitrine de porc fumée et vin blanc sec

Ravioles du Champsaur frits

Confit de vin des Hautes-Alpes et mélange de salade

Salade de foie gras poêlé sur tourton sucré au pruneau

Réduction au vinaigre de framboise, et julienne de pommes

Brochette de tourtons fromagers aux fruits secs

Tourtons de Brutinel au bleu, reblochon et chèvre, salade mélangée

Carpaccio de tomate ancienne et burrata di buffala

Pignons de pin, olives noires, huile parfumée et basilic

18.00 €

16.00 €

18.00 €

15.00 €

16.00 €

Les plats

Rustique Burger de bœuf haché frais 180g

Sauce au poivre Sichuan, cornichons, pancetta grillée, fromage fondu de pays

Servi avec frites et salade verte

Veggie Burger à la galette de légumes

Sauce tartare, tranche saveur cheddar, mâche et germes

Servi avec frites et salade verte

Entrecôte maturée dorée au beurre demi-sel 300gr

Servi avec pommes de terre frites soufflées et salade verte

Pluma de porc Ibérique grillé

Sur écrasé acidulé de pomme de terre aux herbes

Agneau de pays comme un tajine aux épices et fruits secs

Servi avec de la semoule de blé parfumée

Tartare de bœuf Charolais 180g frais ou poêlé aller-retour

Servi avec salade verte mélangée, condiments et frites soufflées

Le poisson frais du moment

Flan Champsaurin aux épinards et pomme de terre rissolées aux épices

19.00 €

18.00 €

27.00 €

29.00 €

26.00 €

22.00 €

20.00 €

Les spécialités

A la viande

Fondue au vin 250g/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

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

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

28.00 €/pers

30.00 €/pers

34.00 €/pers

Au fromage

Fondue savoyarde 250 g/pers

Fondue aux 4 fromages, vin blanc et salade verte

Fondue savoyarde aux cèpes 250 g/pers

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

Fondue Les Autanes 250 g/pers

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

24.00 €/pers

29.00 €/pers

29.00 €/pers

De la vallée

« Festin Champsaurin des Logis »

31.00 €

Repas complet aux spécialités de saison : tourtons, « Preire » ou ravioles frits, délice au Génépi, Charcuterie, fromage rôti du Col Bayard, pomme de terre, salade verte, soufflé glacé au Génépi

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)

15.00 €

Filet de poulet croustillant, sauce froide à la mayonnaise.

Ou

Médailillon de Filet Mignon de Porc, sauce froide à la mayonnaise.

Ou

Nuggets de poisson blanc, sauce froide à la mayonnaise.

Gaufre Ou Glace bâtonnet Ou Boule de glace

Garniture au choix:

Pommes de terre frites, tourtons du Champsaur, accompagnement du jour ou salade verte

Desserts

Dessert maison du moment selon proposition

8.50 €

Crèmeux aux agrumes

9.50 €

Panna cotta à la mandarine impériale, coulis de chocolat et sorbet glacé à l'orange

Délice meringué glacé et crème fouettée

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 et mousse de crème anglaise, crème brûlée chartreuse verte et panna cotta coulis de fruits

Coupe « Les Autanes »

10.00 €

2 boules de Génépi, alcool de Génépi

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 €