

## L'heure de l'apéritif

Petit saucisson entier aux noisettes 200 gr

6 tourtons du Champsaur

6 tourtons du Champsaur au fromage

Planche apéritive

Tartinade maison sur petits toasts, mini tourtons au bleu de chèvre, Fromage frais de chèvre

## A la carte

### Les salades repas

Mélange du moment avec des légumes cuits et crus, céréales, légumineuses, fruits oléagineux, graines, accompagnées d'une sauce onctueuse

Buddha bowl au poulet grillé

Poke bowl au saumon frais mariné

Le bowl à l'italienne, burratina di buffala et bresaola

Le bowl Champsaurin aux tourtons et ravioles

Buddha bowl végétarien aux croustillants de blé panés

### Les plats

Rustique Burger de bœuf haché frais 180g

Sauce aux baies de Sichuan, 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

Servi avec frites et salade mélangée

Tartare de bœuf Charolais frais 180g

Servi avec salade verte mélangée, condiments et frites soufflées

Civet de cerf

Servi avec des pommes de terre vapeur

## 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

Brasérade 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

### De la vallée

« Festin Champsaurin des Logis »

Repas complet aux spécialités de saison : tourtons, « Preire » ou ravioles frits, délice au Génépi, Navarrin d'agneau de pays, salade verte, fromage de pays et soufflé glacé au Génépi

6.00 €

10.00 €

10.00 €

16.00 €



18.00 €

19.00 €

18.00 €

17.00 €

17.00 €

19.00 €

18.00 €

27.00 €

29.00 €

22.00 €

25.00 €

28.00 €/pers

30.00 €/pers

35.00 €/pers

31.00 €

## 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

Boîte chaude Bayard à la truffe d'été

Servie avec charcuterie, pommes de terre vapeur et salade verte

24.00 €/pers

29.00 €/pers

29.00 €/pers

28.00 €

Les 4 fromages sont : Tomme, emmental, beaufort et comté

Toutes les spécialités sauf le festin Champsaurin et la boîte chaude 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

Médaille 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

6 tourtons du Champsaur sucrés (à réserver à la prise de commande)

Pomme, framboise et chocolat

Délice meringué glacé et crème fouettée

Marquise glacée au chocolat et amandes caramélisées

Accompagnée de crème anglaise

Café ou thé aux trois gourmandises

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

Coupe « Les Autanes »

2 boules de Génépi, alcool de Génépi

Duo de fromages des bergers

10.00 €

9.50 €

9.50 €

9.00 €

10.00 €

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 €