



Nos Entrées

CHAUDES

Cuisses de grenouilles 16€

Cuisses de grenouilles dorées au beurre ail et persil, flambées au pastis, copeaux de parmesan, salade verte, tomates, vinaigrette maison.

Caillette maison aux herbes 13€

Caillette entière servie tiède, toasts beurrés moutardés, salade verte, tomates, vinaigrette maison.

Crumble provençal 13€


poivrons, courgettes, aubergines, tomates, oignons, ail, persil, dorée à l'huile d'olive parsemé de crumble au parmesan le tout grillé au four, salade verte vinaigrette maison.

Potage maison du moment 11€

*Potage selon arrivage de saison et humeur du chef servi avec fromage râpé et croûtons.
voir Ardoise*

La Rôtie de caille d'Yonne 16€

haché de viande de caille aromatisé au madère et aux herbes, mijoté au coin du feu pendant des heures servi sur toasts grillés au beurre, salade verte.





Entrées

Salade du Champsaur 16€

Salade verte, tourtons du Champsaur, ravioles du Champsaur, jambon cru de pays, tomates, oignons, vinaigrette maison.

Salade de Groin d'âne 15€


Salade frisée, poitrine grillée, croûtons grillés à l'huile d'olive, œuf poché, tomates, vinaigrette maison.

Salade Cabris 16€

Salade verte, tartare de tomates fraîches au cumin, crème de fromage de chèvre parfumé à la sarriette en feuille de brique, mouillettes de pain brioché, vinaigrette maison.

Salade Waldorf 15€

Salade verte, céleri blanc, pommes acidulées, raisins noirs, cerneaux de noix, jus de citron mayonnaise légère maison.





Nos Plats

Agneau du moment (voir ardoise)

Pièce d'agneau cuisiné servi avec son jus, gratin dauphinois et légumes poêlés, salade verte

Filet de truite au beurre citronné, mangue et poivre de Sichuan 23€

Accompagné de riz au beurre aux amandes, légumes poêlés, salade

Pavé de cerf sauce grand veneur 23€

Pavé de cerf poêlé au beurre sauce au vin, gelée de groseilles et airelles, accompagné de gratin dauphinois et salade verte

Mijoté du moment (voir ardoise)

Plat en sauce du style bourguignon blanquette ou sauté et son accompagnement


Filet de perdreaux aux morilles 21€

gratin dauphinois et légumes de saison.

Pièce du boucher (voir ardoise)

frites maison salade verte

Sauce en supplément : sauce au bleu 2€, sauce aux morilles 3€, sauce à la truffe 4€





Nos gratinés et pâtes

*Gratiné de Ravioles du Champsaur maison,
aux 4 fromages 16€*

Le tout gratiné au four, jambon cru de pays, salade verte

Oreilles d'âne 16€

*Lasagnes vertes d'épinard, crème, ail, 3 fromages (emmental,
comté, beaufort), salade verte.*

Tartiflette 16€

*pommes de terre, lardons, oignons, reblochon, crème fraîche
le tout gratiné au four, salade verte*

Tagliatelles au bleu et noix 18€

*Tagliatelles au bleu du Pra long
et éclats de noix.*

Tagliatelles aux morilles 22€

Tagliatelles, sauce morilles, copeaux de parmesan..

Tagliatelles à la truffe 27€

Tagliatelles, sauce à la truffe, copeaux de parmesan.





Spécialités de montagne

Raclette 24€

(2 personnes minimum, prix par personne)

*Fromage du Pra Long à raclette, plateau de charcuteries ,
pommes de terre vapeur, salade verte*

Fondue 20€

(2 personnes minimum, prix par personne)

*Mélange de quatre fromages fondus vin blanc ail et kirsch ,
croûtons de pain, salade verte*

Fondue royale 24€

(2 personnes minimum, prix par personne)

*Mélange de quatre fromages fondus vin blanc ail et kirsch ,
plateau de charcuteries, croûtons de pain, salade verte*

Fondue aux morilles 22€, Truffe 26€


(2 personnes minimum, prix par personne)

*Mélange de trois fromages fondus vin blanc, morilles, ail et
kirsch, croûtons de pain, salade verte*

Fondue royale aux morilles 26€, Truffe 30€

(2 personnes minimum, prix par personne)

*Mélange de trois fromages fondus vin blanc, morilles, ail et
kirsch, plateau de charcuteries, croûtons de pain,
salade verte*





Nos Desserts

*Fondant chocolat à froid
et crème anglaise 7€*

Tarte citron meringuée 6€

Tarte aux myrtilles 6€

Profiteroles à la glace noix 8€

Assiette de fromages 8€

Café ou thé gourmand 9€

Coupe de glaces:

1 boule 2.50 €

2 boules 4 €

3 boules 5 €

sup chantilly: 0.50€ sup sauce chocolat ou caramel liquide 0.50€





Nos menus

Menu enfant 12 €

(-10 ans)

Un verre de sirop

ou

Verre de soda

Salade verte

ou

Salade de tomates

Oreilles d'âne

ou

Filet de truite riz au beurre.

ou

Steak haché 120g, frites maison.

2 Boules de glace

ou

Crêpe au choix

Attention ne pas prendre de salade ne change rien au prix merci :)





Nos menus

Menu à 24 €

Petite Salade de groin d'âne

ou

Demie caillette tiède

ou

Petite salade Waldorf

Pièce du boucher

ou

Mijoté du moment

ou

Tagliatelles au bleu

Assiette de fromages (2 sortes)

ou

Fondant chocolat à froid et sa crème anglaise

ou

Tarte myrtilles





Nos menus

Menu à 38€

Petite salade au choix

ou

Entrée chaude au choix;

*(cuisses de grenouilles x5, demie caillette,
rôtie 2 toasts)*

Plat principal au choix

(Tagliatelles à la truffe sup. 3€)

Assiette de fromages

(2 fromages)

Dessert au choix

Café gourmand sup 2€

