

LA TABLE *de* PAUL

LE RESTAURANT DES BARTAVELLES

Carte 2026



A la Table de Paul, nous avons fait le choix d'une cuisine sincère, responsable
et profondément ancrée dans son territoire.

Chaque produit qui compose notre carte est sélectionné avec exigence, dans le respect de la
terre,

des femmes et des hommes qui la cultive, et du goût authentique.

Nous privilégions des produits issus de l'agriculture raisonnée et biologique,
ainsi que des circuits courts, afin de garantir fraîcheur, traçabilité et qualité.

Ce choix traduit notre volonté de soutenir une agriculture durable, respectueuse de
l'environnement et des saisons, tout en valorisant le savoir-faire de producteurs français
engagés.

Notre démarche repose sur une relation de confiance avec nos partenaires locaux et
nationaux, choisis pour leurs pratiques, leur passion et leur exigence. En limitant les
intermédiaires, nous favorisons une économie plus juste et réduisons notre impact
environnemental, sans jamais transiger sur
le plaisir gustatif.

Cette charte de qualité est le reflet de nos valeurs : transparence, respect, authenticité
et gourmandise.

Elle guide chacune de nos décisions, de la sélection des matières premières jusqu'à
l'assiette que nous avons le plaisir de vous servir.



**ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS**



EU Ecolabel: FR/051/641



Offrez vous un accès au SPA pour une évasion bien-être.

Découvrez les plaisirs de la chaleur et de l'eau :

- 🔥 Sauna et Hammam pour purifier votre corps.
- 💧 Jacuzzi pour une relaxation profonde.
- 🏊 Spa de Nage pour allier détente et mouvement doux.

Prolongez l'instant à l'Espace Détente & Tisannerie.

25€/heure/personne

Pour encore plus de détente consulter notre carte des soins sur notre site internet !

La Formule "Aquadélice"

Le DUO parfait pour un moment hors du temps comprenant :

- 2h00 d'accès au SPA "Perle d'Eau"
- Le menu (entrée + plat + dessert) à notre restaurant

65€/personne

Réservez votre raclette!

Le froid arrive, le réconfort aussi !

Savourez le mariage parfait du fromage local de la « Fromagerie de la Durance », sélectionné avec soin et de la charcuterie de nos montagnes.

C'est la promesse d'une soirée conviviale et chaleureuse entre amis ou en famille.

- Sur Réservation uniquement 36€/personne -



Les Entrées

16€

Moelleux de pommes de terre à la truffe,
coeur coulant au foie gras,
jus corsé de champignons des bois

10€

Velouté paysan des montagnes,
espuma de lard et sapin,
sommités de châtaignes

12€

Gougère au fromage de la Vallée de l'Ubaye,
Farce et déclinaison autour du champignons

12€

Carpaccio de sandre fumée
aux écorces de sapin blanc,
houmous de noix BIO
et ses bourgeons confits

*Tous nos produits sont issus de circuits courts, BIO ou Agriculture Raisonnée
Nos viandes et poissons sont tous issus de France*

Les Plats

32€

Selle d'agneau de Sisteron en deux cuisson,
farci aux châtaignes et champignons,
légumes d'antan, jus de viande

30€

Mi-cuit de saumon de Fontaine
de Charles Murgat,
farci au sapin blanc, mariné à la fleur de
pissenlit, risotto au safran, crumble de moule
aux herbes des hautes alpes, garniture de
légumes de saison

34€

Filet de génisse,
sauce aux bourgeons de sapin blanc,
déclinaison de garnitures de saison

30€

Potée montagnarde servie en cocotte,
poitrine fumée, saucisse des Alpes
légumes hivernaux de la région

*Tous nos produits sont issus de circuits courts, BIO ou Agriculture Raisonnée
Nos viandes et poissons sont tous issus de France*

Les Desserts

12€

Nuage au lait de nos Alpes

14€

La véritable crêpe Suzette flambée en salle

14€

Tentation de mousse au chocolat Valrhona,
brownie, gel au whisky des Alpes

12€

Chariot de fromages affinés de la région

*Tous nos produits sont issus de circuits courts, BIO ou Agriculture Raisonnée
Nos viandes et poissons sont tous issus de France*

Mercredi 09 février

**Menu demi-pension
&
Formule Aquadélice**

Velouté de panais, sommités de choux frisés
Ou

Tarte fine aux champignons,
réduction de champignons,
espuma à la châtaigne

Suprême de pintade rôti, purée de légumes,
jus de cuisson

Ou

Carbonade de lentilles corail aux encornets

Assiette de fromages affinés

Ou

Île flottante aux pralines roses

Nos fournisseurs locaux



EARL Noble – Curbans (04)



La Serre des Ormes Ferme des Poites



GAEC La belle Terre – La Brillanne (04)



Jardins de Julien



Les Frères HENSENS



Les Jardins de Jouvent



Maison Beynet



Oeufs Bio Buëch – Le Bersac



La Serre des Ormes ferme des Poites



Les Merveilles de Cimes



Coopérative Laitière de la Vallée de l'Ubaye

Registre des allergènes

Document établi conformément au règlement (UE) n° 1169/2011 relatif à l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires et tenu à disposition des autorités de contrôle.

Plat	Allergènes Identifiés	Observations sanitaires
Moelleux truffe, foie gras	Lait, Œufs, Gluten*, Sulfites	Risques croisé farine / produits laitiers
Velouté paysan, espuma lards	Lait, Fruits à coque (châtaigne), Sulfites	Attention siphon et crème
Profiterole champignons fromage	Gluten, Lait, Œufs	Pâte à choux – zone gluten
Carpaccio sandre, houmous noix	Poisson, Fruits à coque, Sésame*, Sulfites	Poisson dédiée
Selle d'agneau châtaignes	Fruits à coque, Lait, Sulfites	Jus monté au beurre
Pavé sandre, anodonte	Poisson, Mollusques, Lait, Sulfites	Séparation poisson / mollusques
Filet de génisse	Lait, Sulfites	Fond brun et réduction
Potée montagnarde	Sulfites, Gluten*, Lait*	Charcuterie fournisseur

*Allergènes susceptibles d'être présents selon fournisseurs ou fabrications.
Ce document est mis à jour à chaque modification de recette ou de fournisseur.