

LA TABLE *de* PAUL

LE RESTAURANT DES BARTAVELLES

Printemps 2026

Par Thery FLEURY et son équipe



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



écotable®



EU Ecolabel: FR/051/641

Merci de nous faire part en début de repas de toutes allergies ou intolérance alimentaires vous concernant.



PERLE D'EAU

SPA & MONTAGNE

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 "Aquadélise"

Le DUO parfait pour un moment hors du temps comprenant :

- 2h00 d'accès au SPA "Perle d'Eau"
- Le menu du marché dans notre restaurant

65€/personne

(Offre valable toute l'année midi et soir)



Les Entrées

Truite de Châteauroux fumée par nos soins,
Gelée fine à l'estragon au bouillon de truite,
Toast épeautre & crème brebis d'Aurore Lagier

14

Déclinaison autour de l'asperge,
Tempura, purée, chips, médaillon & émulsion

16

Carpaccio de bœuf Charolais,
Mariné "pastrami" maison, pesto d'asperges,
Tuile de tomme des Hautes-Alpes

14

Les Plats

Selle d'agneau de Sisteron Label Rouge,
Farcie aux asperges,
Galette de pommes de Terre BIO,
Petits pois torréfiés, jus corsé
32

Joue de veau "Gaec de l'avance",
En crépinette,
Comme un aligot de la vallée de l'Ubaye,
jeunes pousses printanières
30

Dos de lapin Ardéchois lardé,
Asperges blanches, galette de pommes de Terre BIO,
Jus léger
32

Pavé de truite de Châteauroux en croûte d'herbes,
Croustillant de risotto
aux petits pois entiers & torréfiés,
espuma d'épinards aux crustacés
28

Risotto aux asperges comme en Italie...
Rapé d'artichaud violets
22

Burgers brioché de "mélina",
Tomme de l'Ubaye, lard alpin,
Confit d'oignons & sauce barbecue maison,
Pommes pont neuf aux herbes des Alpes,
Quelques feuilles de mâche
22

Les Desserts

Par notre pâtissière Gaëla

Les fromages affinés de la région

12

Une histoire de chocolat...

(mousse légère au chocolat noir, praliné noisette & croustillant)

14

L'infusion de saison...

(Brunoise de fraises, crumble, caramel d'hibiscus, mousse & coque de chocolat blanc, sorbet fraise & liqueur de sureau)

14

(version sans gluten possible)

La douceur alpine...

(Financier, mousse fromage blanc, croquant de miel & amandes caramélisé, sorbet citron & basilic)

12

Chariot à digestif

Les alcools des Montagnes

Par la maison Lachanenche (04)

Génépi	8
Génépi noir	10
Limocello	8
<i>Menthe glaciale</i>	8
<i>Poire williams</i>	10
<i>whiskey</i>	10

Par Montains Spirit (05)

Mélèze	8
Thym	8
Briancinne	8
Génépi	8

Domaine des hautes glace (38)

Whisky single track	10
RYE	12

Les classiques

<i>Armagnac AOC – Le légendaire – Domaine du Tariquet</i>	14
Clément VSOP – Rhum Vieux Agricole	14
Aberlour 12 ans – Single Malt	14
Whisky Arlette – Single Malt – fût de barbade	12

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

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



Pisciculture des Ecrins – Châteauroux (05)



Miellerie Guasco – Baratier (05)



La ferme de champs marin – Puy Sanière (05)



Haut alp'in – Baratier



La manufacture du pain – Baratier

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
Truite de Châteauroux fumée par nos soins	Crustacés, mollusques, lactose, gluten, oeuf	RAS
Déclinaison autour de l'asperge de...,	Gluten, moutarde	RAS
Carpaccio de bœuf Charolais,	Lactose	RAS
Selle d'agneau de Sisteron Label Rouge,	Lactose	RAS
Joue de veau "Gaec de l'avance",	Lactose	RAS
Dos de lapin Ardéchois lardé,	Lactose	RAS
Pavé de truite de Châteauroux,	Oeuf, lactose, gluten, crustacés, mollusques	RAS
Risotto aux asperges comme en Italie,	Lactose, gluten	RAS
Burgers brioché de "mélina",	Gluten	RAS
Les desserts,	Céréales, oeufs, lait, fruits à coques	Traces éventuelles d'arachides, graines de sésames

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