



# Carte hiver 2025



*Parce que notre engagement pour une restauration de qualité est fort et sincère, nous avons pris le parti de rejoindre l'Association Française des Maîtres Restaurateurs. Cela vous garantit une cuisine réalisée « minute », fabriquée sur place à base de produits frais. Cette garantie a un prix : parfois un peu d'attente entre vos plats, de rare rupture sur l'un de nos produits... Nous espérons que vous saurez le comprendre votre chef Issa vous souhaite un bon appétit.*

*Aujourd'hui notre engagement pour cette qualité et le respect de l'environnement nous pousse à aller plus loin. Nous nous sommes engagés cette année dans une démarche de labellisation environnementale et sociétale ambitieuse. Nous espérons la mener à bien rapidement pour vous garantir à la fois la meilleure qualité possible dans vos assiettes, de meilleures conditions de travail à nos équipes et un environnement préservé pour nos enfants.*



**ASSOCIATION  
FRANÇAISE  
DES MAÎTRES  
RESTAURATEURS**



Plat végétarien

# Menu du marché

Chaque jour, demandez notre menu du marché :

28 euros

Du Lundi au Vendredi midi, une entrée et un plat ou un plat et un dessert

38 euros

Une entrée, un plat et un dessert

## Menu enfant, 15 Euros

(RESERVE AU MOINS DE 12 ANS)

Ballotine de volaille ou Poisson du jour, garniture au choix

\*\*\*

Tout Choco et saveur Vanillée

Ou

Glace Magnum maison



Plat végétarien

# La Carte

## Les Entrées



Brebis d'Aurore Lagier et betteraves Chioggia, mousse de chèvre aux câpres, olives taggiasca, fond de feuille de brick au beurre clarifié, pignons torréfiés <sup>1-3-7</sup> 12€

Raviole ouverte de langoustines, oignons caramélisés au miel de nos montagnes, émulsion du jus de langoustines <sup>1-8</sup> 16€

Foie gras mi- cuit IGP du Sud-Ouest, gel de rhubarbe, pommes Golden, toast de pain de campagne, réduction au cidre <sup>1</sup> 18€

## Les Plats

Carré d'agneau de Haute Provence, mille-feuilles de pommes de terre en pithivier, légumes racines en glaçage salé, jus réduit à la sauge 32€

Côte de veau origine France, polenta, mousseline de carottes, aubergines rôties au Panko <sup>1</sup> 34€

Pavé de truite de Châteauroux les Alpes snacké à la plancha, risotto de petit épeautre au Butternut, friture d'encornets, émulsion à l'huile d'aneth <sup>1-7</sup> 28€



Risotto verde cuisiné aux petits pois et cébette, tuile au parmesan, huile de roquette <sup>7</sup> 24€



## Les Fromages

Chariot de fromages des Hautes Alpes et d'ailleurs <sup>7</sup>	12€
Fromage blanc de campagne aux herbes <sup>7</sup>	7€

## Les Desserts

Déclinaison autour du chocolat blanc et kiwi <sup>3-7</sup> <i>(crème de chocolat blanc, glace chocolat blanc, gel de kiwi, brunoise au kiwi)</i>	12€
Brownie cacahuète, glace Dulcey, tuile popcorns <sup>1-3-4-7</sup>	12€
Les traditionnelles crêpes <i>Suzette</i> « comme avant » et préparées devant vous <sup>1-3-4-7</sup>	15€

*Tous nos desserts sont faits maison et demandent un temps de préparation. Ils sont donc à commander au début de repas*

Les allergènes :

1. Céréales contenant du gluten : blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut...
2. Arachides
3. Fruits à coque : noix, amandes, noisettes, noix de cajou, noix de pécan, pistaches, etc.
4. Œufs
5. Poissons
6. Soja
7. Lait
8. Crustacés
9. Mollusques
10. Céleri
11. Moutarde
12. Graines de sésame
13. Lupin
14. Dioxyde de soufre (SO<sub>2</sub>) et sulfites à des concentrations supérieures à 10 mg/kg ou à 10 mg/litre

*Nos fournisseurs et partenaires locaux : le Plantivore à Château Ville Vieille. Earl Jacob à Rochebrune, le GAEC Dechamp Marin à Puy Sanières, la miellerie de Baratier, le Moulin Céard à Embrun, Essentiel à Chorges, la pisciculture de Châteauroux les Alpes, la fromagerie de la Durance à Guillestre, la fromagerie du Queyras à Guillestre, Alpoef à Gap, la fromagerie Ebrard à Chabottes, la brasserie artisanale de Serre Ponçon à Chorges, la Fromagerie du Champsaur à la Fare en Champsaur, les Domaine Allemand et de Tresbaudon à Théüs, la brasserie artisanale Mountain Spirit à Briançon, la Distillerie artisanale Lachanenche à Méolans Revel, celle des 4 Frères à la Salle les Alpes ainsi que celle du de Saint Véran, la petite dernière*



Plat végétarien