



# Carte 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.

Notre chef 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.

# Notre menu du marché

Chaque jour, notre menu du marché :  
Élaboré le jour même à base de produits frais.



## Notre SPA "Perle d'Eau"

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-



# Mercredi 10 Décembre 2025

**Menu entrée, plat, fromage ou dessert 38€**

Tarte Fine, - 12€  
Canette, butternuts rôtis, confit d'oignons  
Ou  
Crème de Panais, - 12€  
Butternuts rôtis, pickles

\*\*\*

Linguine de la mer, - 26€  
Gambas, saint jacques, poulpe  
Ou  
Risotto aux Morilles - 26€  
Aiguillette de poulet pané au panko, chips de morilles

\*\*\*

Assiette de fromages affinés - 9€  
Ou  
Crumble aux poires, glace vanille de Madagascar - 12€  
Ou  
Entremet chocolat, orange - 12€  
Ou  
Nougat glacé - 12€  
Ou  
Fondant au chocolat - 12€

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

**Origines : Viandes : France / Poisson : méditerranée, Atlantique, Ardèche**