



Bistronomie de Montagne
Carte du Diner – Dinner

Alexandre LECHENE, Chef Exécutif et ses équipes.



Les Entrées / Starters

Soupe de Melon refroidie, confit au porto et jambon cru Chilled melon soup, confit with port and raw ham	13 €
Tartare de tomates, glace aux pousses de moutarde du jardin Tomato tartare, mustard shoots ice cream from the garden	12 €
Ardoise de charcuteries Italienne Selection of Italian Cold Cut	14€
L'assiette d'antipasti Italienne Mixed plate of Italian antispasti	16€
Courgettes servies en cocotte, épinard, amande et ricotta de bufflonne Zucchini served in a casserole, spinach, almond and buffalo ricotta	14€
Terrine maison à l'agneau de Moline en Queyras au génépi Homemade lamb terrine from Moline en Queyras flavoured with génépi	12€

Le Menu Enfants – demandez le menu du jour 19 €
The Children's Menu – ask the menu of the day



Les Plats / Main courses

La Côte de Bœuf maturée, race Montbéliarde pour deux personnes, écrasée de pomme de terre aux noisettes du piémont, sauce gorgonzola Rib of Beef “Montbéliarde”, for two people, crushed potato with Piedmont hazelnuts, gorgonzola sauce	40 €/ pers.
Agneau des Hautes-Alpes en gigot, poivrons farcis et ail confit Lamb from Hautes Alpes, Leg of lamb, stuffed peppers and garlic confit	24 €
Le boudin noir en feuilletage, épinard, haricots verts et gelée au piment d’Espelette The black pudding, spinach, green beans and Espelette pepper jelly	20 €
Le sandre en filet, risotto de verdure au fenouil Pike-perch filet, risotto of greens with fennel	26 €
La boîte chaude, charcuterie et salade Baked cheese, cold cuts and salad	20€
Cuisse de volailles jaunes fermière, sauce citron confit camomille et courgettes Poultry leg, lemon sauce, chamomile confit and zucchini	22 €

Ardoise de fromages de montagnes 12 € Selection of mountain cheeses
--

Les Desserts

Faisselle de pays, confiture de myrtille ou miel Local Cottage cheese, blueberry jam or honey	7 €
Tartelette citron meringuée Lemon meringue pie	9 €
Clafoutis cerise Cherry clafoutis	9 €
Finger tiramisu Figer tiramisu	9 €
Sélection de glaces et sorbets de notre chef pâtissier Selection of homemade ice creams and sorbets	6 €