



Au cœur du massif des Hautes-Alpes, Alexandre Lechêne vous propose une cuisine enracinée dans ce terroir d'altitude, où les herbes sauvages viennent aromatiser les produits remarquables de leurs saveurs intenses. Des côtes de la mer Méditerranée jusqu'aux pentes escarpées du Queyras, Alexandre a noué un lien étroit avec les artisans qui lui apportent, au rythme des saisons, le fruit de leur pêche, de leur ferme et de leurs potagers. Sa cuisine, influencée par l'Italie si proche, les met en valeur, avec naturel, gourmandise et simplicité.

EXPLORATIONS

d'un terroir d'altitude

Au travers de trois menus « découverte »

Cascavelier ^{2562m}

En 3 services

Chateaurenard ^{2936m}

En 4 services

Estoilies ^{3175m}

En 6 services

haddock • rhubarbe • tanaïs • pigeon • courgettes
fleurs • camomille • couteaux • ricotta de bufflonne
• mélilot • homard • carottes • quinotto • agneau
de Molines • fraises • berce • petit épeautre •
cacao • asperges vertes • morue • sureau • céleri •
sarrasin • escargots • câpres • carvi • rouget •
citrons confits • livèche • seiche • aubergines •
génépi • omble chevalier • cassis • noisettes du
Piémont • riz Venere nero • chocolat noir •
burrache • mélèze • cerises • pois chiche • épine
vinette • safran des hautes alpes

Notre sélection de Fromages affinés 10€

*Menus identiques choisis par l'ensemble des convives
Prix nets, service inclus*

Nos fournisseurs sans qui rien ne serait possible

ABEIL, fruits et légumes, à Briançon

A.E.M.M.E., produits italiens à Imperia

LAMORLETTE, boucherie à Embrun

La famille TAXIL, pois chiche, petit épeautre, à Lagrand,
Hautes Alpes

Loïc EYMEOUD, agneaux à Moline en Queyras

VALRHONA, partenaire cercle V, à Tain l'Hermitage

Fromagerie DE LA DURANCE, a Guillestre