

LA CARTE

D'ÉTÉ.

LES ENTRÉES

Les panisses, recette de l'Estaque	15€
Beignets de farine de pois chiche, poivre du moulin et crème citron	
La tomate du jardin à la brousse de Vars	16€
Brousse de chèvre montée à l'huile d'olive	
Focaccia au romarin et huile d'olive du Domaine Bajolle	16€
Garnie d'un carpaccio de Bresola et pesto de basilic	
Os à moelle, duxelles de champignons	18€
Toast de pain noir	

LES PLATS

L'inspiration du moment	26€
Crée selon la récolte du potager et l'arrivage du moment	
L'aïoli au poulpe de roche	32€
Aïoli moderne, agrémenté des légumes du moment et œufs de caille	
Le Cassoulet du 1854 au canard confit	34€
Lingots de Castelnaudary, échine de cochon, lard, saucisse du boucher et cuisse de canard	

POUR LES MINI GOURMANDS

Menu plat et dessert	19€
Poulet crispy cuit à la graisse de bœuf, frites et salade puis le dessert frais du moment	

LA CARTE D'ÉTÉ.

LES VIANDES À LA BRAISE

Toutes nos grillades sont garnies de salade, frites maison cuites à la graisse de bœuf et légumes du moment.

À DÉCOUVRIR SUR L'ARDOISE :

Une sélection de côtes de bœuf issues des plus belles races
(affinées par Thomas Bessette, maturées, label premium, etc).

Le Bougnat (côte de cochon noir affinée au foin de montagne).

Le veau de lait, la noix d'entrecôte, le filet de bœuf Wagyu, la volaille de Bresse...
Et plein d'autres choses

Nous travaillons ainsi au rythme des arrivages et des saisons, pour vous proposer des viandes bien élevées, au bon moment, toujours choisies avec soin et sans compromis.

LES GARNITURES ET CONDIMENTS

Sauces et jus du jour	5€
Salade verte	5€
Frites à la graisse de bœuf	7€
Légumes du moment	7€
Planche de cochonaille	15€

LA CARTE D'ÉTÉ.

LES SPÉCIALITÉS DE LA MONTAGNE

La Fondue Suisse 31€

Appenzeller, Vacherin Fribourgeois, Gruyère Suisse, poêlon frotté à l'ail, vin blanc de Savoie, servie avec croûtons de pain de campagne (2 personnes minimum)

La Fondue aux morilles 34€

Appenzeller, Vacherin Fribourgeois, Gruyère Suisse, poêlon frotté à l'ail, vin blanc de Savoie, morilles, servie avec croûtons de pain de campagne (2 personnes minimum)

La Fondue aux cèpes 34€

Appenzeller, Vacherin Fribourgeois, Gruyère Suisse, poêlon frotté à l'ail, vin blanc de Savoie, cèpes, servie avec croûtons de pain de campagne (2 personnes minimum)

La Raclette 34€

Raclette de Savoie fermière, pommes de terre, déclinaison de charcuterie (2 personnes minimum)

La Raclette de Pra Long 49€

Raclette BIO des Hautes-Alpes médaille d'or France, TOP 25 championnat du monde, pommes de terre, déclinaison de charcuterie (2 personnes minimum)

LES DESSERTS

Crème brûlée à la vanille de Madagascar 9€

Tiramisu au café espresso et mascarpone 9€

Les fraises 12€

Mousse citron, meringue et huile d'olive

Tout pistache 13€

Crème de Pistache d'Iran, biscuit pistache, glace pistache