

Menu de Pâques

Le dimanche 21 et le lundi 22 Avril 2019

39 euros/personne, sans fromage

44 euros/personne avec « trio de fromages affinés des Hautes-Alpes »

Pour le service du midi Sur réservation : 04.92.43.03.47



L'Amuse-Bouche du Chef

Le Foie gras légèrement fumé, gelée d'hibiscus et son acidulé mangue passion

Ou

Le Papillon de gambas sur son feuilleté rougail, espuma de crustacé

Ou

L'Œuf BIO et méli-mélo d'asperge, vinaigrette à la truffe

*L'Agneau des Alpes confit 4H et sa croûte d'herbes, dentelle de courgettes marinées,
beurre de sauge, navets boule d'or au miel et jus court*

Ou

*Le Tournedos de lotte au lard, galette de maïs aux légumes du soleil
et son coulis de poivrons épicé*

Ou

*Le Filet de bœuf aux épices cajun, tian de légumes provençaux voilé à la tome,
pommes de terre nouvelles à la peau*

La Pause Glacée des Peupliers

Le Millefeuille de Pâques, thym, citron et fraises

Ou

La Tarte cocotte au chocolat caramel

Ou

Le Thé-misu et ses fruits de saison