

Carte Restaurant

Avec le Chef Quentin et son équipe,
mangez comme Bon Vous semble...



NOTRE BOUTIQUE

Retrouvez les produits locaux
que vous allez déguster
dans notre Boutique
ainsi que d'autres articles...



14€/2 pers

A partager pour l'apéro ou juste pour patienter !

o La *JA* : duo de fromages & trio de salaisons du Champsaur

o La *Duo* : terrine et fromage

CARTE RESTAURANT

• LES ENTRÉES



-Entrée de l'ardoise

10 €

-Jaune d'oeuf confit à 64 °, poêlée de champignons en persillade, espuma pommes de terre et chartreuse, chapelure dorée au beurre, huile verte

11 €

-Tarte fine aux tomates anciennes, ratatouille froide, pesto de basilic, gel tomate et crème de parmesan

11 €

-Royale de foie gras du sud-ouest, billes de melon confit au porto, chutney d'abricot et croûtons de **pain de mie de Baratier**, chips de coppa du Champsaur et gel hibiscus

13 €

• LES PLATS



-Plat de l'ardoise

23 €

-Belle assiette végétarienne (mix de légumes chauds, féculent et galette végétale)

18 €

-**Truite de Châteauroux les Alpes** confite à basse température et son fumet citronné, poêlée de girolles à la noisette, carottes glacées, purée de céleri à la vanille

26 €

-Croustillant **d'agneau** (de Baratier ou Hautes-Alpes selon arrivage) et son jus au romarin, cima di rapa rôtis, purée de carotte, tomates cerises confites, pesto de roquette

26 €

-Filet de bœuf et son jus de viande à la fève tonka, purée et chips de patate douce, oignons nouveaux confits à la **bière des Hautes-Alpes** et pomme duchesse à la truffe noire.

28 €



• LES PRODUITS LAITIERS DES HAUTES-ALPES

- Plateau de **Fromages des Hautes-Alpes** 12 €
ou
- Fromage blanc**, coulis ou **miel de Baratier** 9 €

• LES DOUCEURS

- Dessert de l'ardoise 9 €
- Bavaroise à la vanille de Madagascar, tartare de fraises à la menthe, éclats de meringue, sablé à la noisette, purée de fraises 12 €
- Crèmeux au citron et thym, Pain de Gènes aux amandes, mousse légère à la liqueur de thym, amandes caramélisées, gel fruits exotiques 12 €
- Moelleux au chocolat, glace vanille, tuile au **miel de Baratier** et cacao, noix de pécan caramélisées 12 €
- Poire belle Hélène pochée dans un sirop vanillé, sauce chocolat, glace faisselle, crumble chocolat blanc et tuile amandes 12 €
- Assiette gourmande XL (pour ceux qui veulent goûter à un peu de tout) 14 €
- Coupe de Glaces artisanales Altiflore*
1 boule 3,50 € 2 boules 5,00 € 3 boules 6.50 € Sup chantilly 2.00 €

***PARFUMS SORBETS** : ARGOUSIER, CITRON, FRAMBOISE, MELON, PÊCHE, POIRE, CERISE;
MANGUE PASSION

***PARFUMS GLACES** : CHOCOLAT, GENEPI, VANILLE, FRAISE, VIOLETTE, CAFE



*Les produits surlignés **en gras** sont issus des Hautes Alpes

*Les produits surlignés **en gras** sont issus de France



POUR NOS BAMBIN(E)S



Le petit Baraton 15€

Les plats des grands à l'appétit des enfants !



LES ENTRÉES

- Entrée du jour
- Jaune d'oeuf confit
- Tarte fine aux tomates

LES PLATS

- Plat du jour (ardoise)
- **Truite** confite
- Croustillant **d'agneau**

LES DOUCEURS

- Dessert du jour (ardoise)
- Mini moelleux chocolat
- Glace/Sorbet 2 boules



LA FORMULE “ VÉGÉ ”

27€

Jaune d'oeuf confit à 64 °, poêlée de champignons en persillade,
espuma pommes de terre et chartreuse,
chapelure dorée au beurre, huile verte

OU

Tarte fine aux tomates anciennes, ratatouille froide, pesto de
basilic, gel tomate et crème de parmesan

&

Belle assiette végétarienne « mix de légumes chauds,
féculent et galette végétale »



Soucieux de proposer des plats élaborés à partir de produits Haut-alpins,
les restaurateurs engagés dans la marque Hautes-Alpes Naturellement
s'engagent à respecter un cahier des charges propre à leur activité.

Leurs plats et menus identifiés par la marque mettent en œuvre
des produits bruts et/ou transformés issus de notre agriculture Haut-alpine.

Ainsi, leur savoir-faire associé à nos bons produits
de montagne réglera vos papilles !

Nos vins au verre

LES VINS ROUGES

Côtes du Rhône AOC Crozes Hermitage Les Launes	7.50 €
Côteaux d'Aix Roy René	4.60 €
 Hautes-Alpes Domaine de Treilloux	5.00 €
Vin du moment	6.00 €

LES VINS BLANCS

Côtes de Gascogne – Doux Domaine Tariquet – Premières grives	6.00 €
 Hautes-Alpes Domaine de Treilloux - Chardonnay	5.00 €
Ardèche–Fonvène–Sauvignon	4.60 €
Vin du moment	6.00 €

LES VINS ROSÉS

 Alpes de Hautes Provence Rosé fruité	5.50 €
Côteaux d'Aix Roy René	4.60 €
Vin du moment	6.00 €

Les Digestifs



Liqueur de Foin (doux ou intense), Génépi, Ô des glaciers,
Elixir Vauban, Mélézine, Verveine, Poire (2cl) 6.00 € (4cl) 10.00 €

	4cl
Get 27 / Marie Brizard/Calvados/	10.00 €
Armagnac/Cognac VSOP/ Baileys	10.00 €
Bas Armagnac Hors d'Age	12.00 €
Vieille Eau de Vie de Prune	10.00 €
Chartreuse, Cointreau	10.00 €
Limoncello	8.00 €
Le café Alpin (café et génépi 2cl)	8.50 €

PRODUCTEURS DU TERROIR



Le pain Bio : Boulangerie BaraTi'Pain, Baratier (05)
La Truite et la Truite Fumée : Ferme Aquacole Faure, Châteauroux Les Alpes (05)
L'Agneau : Lamorlette, éleveurs des Hautes Alpes>Embrunais, briançonnais, gapençais ou Alpes de Haute Provence
Les Viandes> filet de Bœuf, Porc, Veau : Eleveurs des Hautes Alpes ou Origine France
La Raclette : Les fromages de l'Ubaye - UBA
La Charcuterie : Salaison du chamsaur (05)
L'épeautre : La Bréole (04)
La Brousse : Hautes Alpes (05) ou Aix en Provence (13) selon la saison
Les Fromages : Château Queyras - Fromagerie de la Durance
Le Fromage Chaudun (3 laits), Brebis frotté génépi : Fromagerie du Col Bayard
Les Yaourts : Hautes-Alpes
La tomme grise : La Belette, Romette (05)
Fromage Blanc : Fromagerie du Col Bayard
Le Fromage de brebis frais : GAEC Champ Marin, Puy Sanières (05)
Le Miel de Montagne : Brigitte et Jean-Pierre Guasco, Baratier (05)
Le Pain : Boulangerie La Manufacture Embrun (05)
Les Pommes et les poires : Jacob (05)
Sorbets et glaces : Altiflore / Glace des Alpes (05)
Les œufs : France
Les liqueurs : Gayral (chamsaur) ou Mountain spirit (Briançon) ou Distillerie de Saint Vêran
Les confitures : Chatelain (05)
Les terrines : La ferme embrunnaise (05) ou Ferme champ noble (05)
A défaut d'approvisionnement de produits Hautes Alpes, ceux-ci seront remplacés par des produits d'origine France ou CEE

