

Menu Tradition

Regional specialities

38,00€
S et TC

La petite "Assiette du Valgaudemar"

Jambon cru de pays, tourtons, ravioles, miel et salade verte.

Ou

Feuilleté forestier

aux Morilles ou Girolles (selon la saison).

Ou

Salade gourmande aux croustilles d'escargots

Méli-mélo de salade, croquette d'escargot et toast d'escargotine



Tranche de gigot d'agneau

Grillée aux herbes

Ou

Pavé de veau

Poêlé (cuisson rosée) sauce forestière

Servi avec les "Oreilles d'Ane"



Plateau de fromages du 05

Ou Faisselle

Ou Coupe de Lesdiguières

Glace vanille, liqueur de Chartreuse et chocolat noir fondu.

Ou Salade de fruits frais

et glace Rhum-raisin

Ou Coupe Adret-Ubac

Glace argousier, cassis, génépi et liqueur de Salettina verte

Salade gourmande : *salad with cooked snails*

Feuilleté forestier : *savoury mushroom pie*

Jambon de Pays : *cured ham*

Tourtons : *deep fried little pillows of heaven filled with potato, cow cheese and onion, or spinach*

Ravioles : *made with potatoes and cow cheese, and eaten dipped in either honey or jam*

Oreilles d'âne : *gets its name "donkey ears" because of the way the wild spinach grows in long pointed leaves*

Gigot d'agneau grillé : *grilled leg of locally produced lamb* - **Pavé de veau :** *roasted veal*

Plateau de fromage ou faisselle : *assortment of cheese or cottage cheese*

Coupe de Lesdiguières ou salade de fruits : *vanilla ice cream, liqueur and hot chocolat or fruit salad*

Coupe Adret/Ubac : *sea buckthorn, blackcurrant, génépi ice cream and locally liqueur*

Assiette du Valgaudemar

20,00€

S et TC

Jambon cru de Montagne

Farandole de Tourtons

Ravioles du Valgaudemar et miel

Salade verte



Photo non contractuelle

English : *Assortment of ravioles and tourtons with ham and salad.*

Fouassière de Prentic

24,00€
S et TC

Assortiment de charcuterie de Pays

Poêlon de fromage fondant

Pommes de terre vapeur

Salade et croûtons



Photo non contractuelle

English : *assortment of delicatessen grown on wood plate, with potatoes, hot cow cheese and salad.*

Menu Ourson

Children's menu

9,00€

S et TC

Escalope de volaille à la crème

Avec poêlée de petits légumes ou pommes frites

Ou

Assiette de l'Ourson

Jambon cru ou cuit, tourtons, ravioles, et salade verte.



Yaourt

Ou

Coupe de glace (deux boules)

Parfum au choix selon approvisionnement

Ou

Coupe de compote

Escalope de volaille : Poultry in cream sauce

Poêlée de petits légumes : Vegetables

Pommes frites : French fries

Jambon cuit ou cru : Cooked ham or ham country

Tourtons : Regional specialty of deep fried pastry pillows of heaven filled with potato,

Ravioles : Regional specialty with potatoes and cow cheese

Yaourt : Yogurt

Coupe de glace : Ice cream

Coupe de compote : Apple compote

Menu du jour

Le menu du jour est affiché à l'intérieur du restaurant / Menu displayed inside

En semaine

MIDI : 20.00€

Plat

Plateau de Fromage ou Faisselle ou Dessert

SOIR : 25.00€

Entrée au choix

Plat

Plateau de Fromage ou Faisselle ou Dessert

Jours fériés, samedis et dimanches midis 30.00€

Jours fériés, vendredis, samedis et dimanches soirs 34.00€

Service et taxes compris

Carte des desserts

Fromages et Faisselle

Plateau de fromages du 05 9,00€

Faisselle 5,00€

Accompagnement : miel, confiture, sucre ou crème fraîche

Desserts et Coupes glacées

Dessert du jour semaine 5,50€

Dessert du jour week-ends/jours fériés 7,50€

Tarte du Valgaudemar 7,50€

Coupe Colonel 9,00€

Glace citron, Vodka , et chantilly

Profiteroles au chocolat 10.00€

Choux, glace vanille, chocolat noir fondu et chantilly

Coupe couleurs d'automne 9,00€

Glace noix, marron, pain d'épices

Coupe du Ban de l'Ours 10.00€

Glace génépi, myrtille et alcool de génépi

Poire "Belle Hélène" 7.50€

Nougat glacé, coulis de fruits rouge 8.50€

Coupe de glace : 1 boule 5.00€ - 2 boules 6,50€ - 3 boules 7.50€

Argousier, myrtille, cassis, framboise, génépi, vanille, chocolat, café, fraise, citron, ...

Assiette Sèveraissette

27,00 €
S et TC

Omble chevalier aux amandes rôties
(pisciculture de la Motte en Champsaur)

Farandole de Légumes fondants

Cassolette d'écrevisses



Photo
non
contractuelle

Vin d'accompagnement conseillé : **Domaine Saint André Chardonnay**