

Les Entrées

Soupe d'écrevisses, *croutons à l'ail, rouille, tomme de Sainte Luce* - 20 €

Brouqueton du Champsaur aux truffes - 22 €

Les œufs bio brouillés aux truffes - 18 €

Terrine de foie gras, chutney de saison - 23 €

Foie gras poêlé aux fruits de saison - 25 €

Les Plats

L'assiette végétale - 22 €

La truite cuite basse température, déclinaison de chou-fleur - 24 €

Magret de canard rôti, betterave et vitelotte - 25 €

Filet de bœuf, galette de pommes de terre au Beaumont - 26 €

Filet de bœuf façon Rossini - 35 €

Les Fromages

Assiette de fromages affinés 9 €

Les Desserts

Tartelette aux noix de Grenoble 10 €

Financier au chocolat 12 €

Pavlova aux agrumes 14 €

Tous changements dans les menus engendrent un supplément de 6 €

Menu de l'Hôtel 48 €

Mise en bouche

Brouqueton du Champsaur aux truffes

Soupe d'écrevisses

(La surprise du chef +6 € suppl.)

Filet de bœuf façon Rossini

Assiette de fromages

Pavlova aux agrumes

Menu Gourmet 35 €

Mise en bouche

Foie gras poêlé aux fruits de saison

(La surprise du chef +6 € suppl.)

La truite cuite basse température,
déclinaison de chou-fleur

Ou

Magret de canard rôti, betterave et
vitelotte

Financier au chocolat

Menu Saveur 28 €

Mise en bouche

Les œufs bio brouillés aux truffes

La surprise du chef (+6 € suppl.)

L'assiette végétale

Tartelette aux noix de Grenoble

Menu Enfant 15 €

Mise en bouche

Mini filet de boeuf

Panacotta