



LES PLANCHES
- GRAND HÔTEL -

Menu

ENTRÉE | PLAT | DESSERT / 49 €

ENTRÉE | PLAT / 42 €

PLAT | DESSERT / 38 €

ENTRÉES

- _ Croquant de brandade de cabillaud au citron confit, mesclun à l'ail
- _ Douceur de crème de potimarron & coco, pickles et aire de champignons
- _ Croustillant de saumon Gravlox aux zestes de citron et crème d'oignons doux à l'aneth
- _ Œufs mimosas aux truffes noires - *supplément 5€*
- _ Foie gras poêlé, pomme rôtie et beurre passion - *supplément 5€*

PÂTES

- _ Ravioles fraîches zébrées à l'encre de seiche, farce de langoustine, lard de Colonnata et fenouil, bisque de safran
- _ Ravioles de Royan fraîches et croustillantes à la truffe noire - *supplément 5€*
- _ Pappardelle sauce citron, Burrata di Bufala et herbes fraîches

PLATS

- _ Bœuf fondant, mousseline de carottes des sables et jus de vin rouge au wasabi
- _ Tataki de magret de canard, wok de légumes et vinaigrette soja-gingembre
- _ Terre-mer de volaille à la farce fine aux herbes, riz grillé et crème de crustacés
- _ Loup grillé, polenta crémeuse aux olives vertes, grenobloise à la provençale
- _ Filet de cerf, mousseline de céleri-rave au beurre-noisette et sauce poivrade aux baies roses

GRAND HÔTEL

L'HÔTEL**** | LE REFUGE | LES CHALETS

SERRE CHEVALIER



LES PLANCHES
- GRAND HÔTEL -

FROMAGES - SUPPLEMENT 12 €

_ Planche de fromages des Hautes-Alpes et confiture de myrtilles

DESSERTS

- _ Verrine café en texture
- _ Mousse au chocolat chaud, cœur glacé coco
- _ Fraîcheur d'agrumes du moment en gelée, mousse yaourt grec
- _ Cookie aux noix glacé, et caramel beurre salé
- _ Tarte au citron déstructurée
- _ Assortiment de 3 mochis glacés de la Maison Nordique (chocolat, vanille, pistache, fraise, ou yuzu)

BOUT DE CHOU (- 10 ANS) 25 €

_ Fish and chips ou poulet frit ou steak haché, frites maison

OU

- _ Pâtes carbonara ou bolognaise
- _ Crème chocolat Valrhona ou boule de glace Maestro
- _ Sirop au choix

GRAND HÔTEL

L'HÔTEL**** | LE REFUGE | LES CHALETs

SERRE CHEVALIER