



LE REFUGE
GRAND HÔTEL | SERRE CHEVALIER

POUR COMMENCER AU SOMMET *(seul ou à plusieurs !)*

- ❖ **Chiffonnade de truite**
Truite Des hautes Alpes, mousse aux deux citrons, pickles de légumes & foccacia toastée 19,00€
- ❖ **L'œuf parfait fermier**
Œuf cuit à 64°, crème de fromage à la meule de l'Ubaye, girolles fraîches & toast de pain truffé 19,00€
- ❖ **L'incontournable foie gras IGP**
Foie gras maison, chutney poire et génépi & toast de pain à l'huile d'ail 25,00€
- ❖ **Planche de charcuterie**
Jambon sec/os 12 mois, Jambon cuit avec couenne, Galet de la Durance aux herbes, Saucisse sèche, Coppa maison & Lonzo) 22,50€
- ❖ **Plateau de fromages de la vallée**
Fromage de la cime, Brique Vauban, Petit Pralong à l'ail des ours, Luciole & meule des cols 24,50€
- ❖ **Planche mixte**
Sélections de charcuteries artisanales & fromages de la région 26,50€

COTE TERRE

- ❖ **Le paleron de bœuf confit**
Paleron de bœuf confit 15 heures, sauce au porto, girolles poêlées & purée de pomme de terre maison 28,60€
- ❖ **Le carré d'agneau grillé**
Agneaux d'origine local grillé, jus de viande corsé & gratin dauphinois 36,50€
- ❖ **Le suprême de volaille**
Volaille d'origine France, sauce crémeuse montagnarde & pommes de terre rôties au thym 28,00 €

COTE MER

- ❖ **Filet de cabillaud en Tempura**
Tempura à la bière locale, salade d'herbes fraîches, condiment au piment d'Espelette, pickles de légumes & pommes de terre grenailles 27,00€
- ❖ **Pavé de truite**
Truite des Hautes Alpes, risotto crémeux aux légumes racines 27,00€



LE REFUGE
GRAND HÔTEL | SERRE CHEVALIER

NOS INSPIRATIONS VEGES

- ❖ **Le risotto végété**
Risotto crémeux aux légumes de saison, déclinaison de légumes en texture & siphon d'herbes fraîches 28,00€
- ❖ **Le butternut rôti au thym**
Butternut fondant parfumé au thym, légumes de saison en persillade & son espuma d'herbes aromatiques 28,00€

POUR NOS PETITS MANGEURS

- ❖ **Chiffonnade de truite**
Truite de la pisciculture des écrins, mousse aux deux citrons, pickles de légumes & foccacia toastée 18,00€
- ❖ **Filet de cabillaud en Tempura**
Tempura à la bière locale, salade d'herbes fraîches, condiment au piment d'Espelette, pickles de légumes & pommes de terre grenailles 19,00€
- ❖ **Le suprême de volaille**
Volaille d'origine France, sauce crémeuse montagnarde & pommes de terre rôties au thym 20,00€

NOS GRILLADES AU FEU DE BOIS

- ❖ **Filet de veau laqué** 33,00€
- ❖ **Onglet de bœuf de la région** 34,00€
- ❖ **Côte de bœuf maturée** 125,00€
- ❖ **Pluma de cochon ibérique** 34,00€

Toutes nos viandes vous sont proposées avec des pommes de terre grenailles et nos légumes du moment braisés

Nos sauces :

Sauce Chimychuri épicée / Sauce vierge aux agrumes / Sauce barbecue

Le chef vous propose une carte de choix, en mettant en avant des produits frais, locaux et de saison