

LA CARTE
Tous les jours midi et soir

NOS ENTREES

Foie gras de canard (minimum 60gr) **14€**

aux deux poivres et au champagne, compoté d'oignon, confit de figues rouges, et son pain de campagne toasté

Saumon Fumé Norvégien de l'Île Bømlo **14€**

Avec ses Blinis frais maison et sa crème de ciboulette

Salade Périgourdine **18€**

Foie et gésiers confits de volaille, magret fumé, salade verte, tomates cerises, haricots verts et pomme de terre vapeur

NOS PLATS

L'Assiette de l'Echauguette **20€**

Dégustez les principales spécialités de notre belle région : Charcuterie des Hautes Alpes, Tourton et Raviole du Champsaur, Oreilles d'âne maison, Fromage des Hautes Alpes, salade verte

Blanquette de veau Royale **20€**

Accompagnée de sa poêlée Forestière et de son riz blanc

Cheeseburger Montagnard Maison **16€**

Pain au céréales, Steak haché de bœuf, Reblochon et/ou Bleu du Queyras, lardons, oignons, tomate et salade

Andouillette des Hautes-Alpes Grillée **16€**

Pavé de Rumsteack grillé **20€**

Viande Patur'Alp (180 gr minimum)

Pavé de Rumsteack façon Rossini **27€**

Viande Patur'Alp (180gr minimum) escalope de Foie Gras de Canard poêlée et sa garniture Forestière

Poêlée de Saint Jacques et crevettes **20€**

Et ses Tagliatelles fraîches au pesto

A DEGUSTER A DEUX ...

Fondue Suisse pour 2 personnes **45€**

Délicieux mélange de Vacherin Fribourgeois AOC et Gruyère AOC
Charcuterie, Pomme de terre vapeur, salade verte

Fondue Bourguignonne pour 2 personnes

360 gr minimum de rumsteack Patur'Alp **50€**

540 gr minimum de rumsteack Patur'Alp **60€**

Côte de Boeuf (900gr minimum) pour 2 personnes **65€**

Charolais race à Viande et ses os à moelle rôtis au four

Accompagnements viandes : frites, salade verte, riz blanc, haricots verts

Sauce au Choix : Tartare, Roquefort, Crème de Moutarde

NOS DESSERTS

**Les desserts nécessitent un certain temps de préparation et cuisson, merci de les commander au début du repas*

Assiette de Fromages des Hautes Alpes 6€

*** Coulant au Chocolat 7€**

Sa boule de glace au choix et sa chantilly

*** Profiteroles 2 choux 7€**

Glace parfum au choix, son chocolat chaud maison et sa chantilly

Tiramisu au Mascarpone et aux fruits Rouges **6€**

*** Tarte Tatin 7€**

Servie tiède avec sa glace vanille et sa chantilly

*** Tartelette aux Myrtilles 6€**

et sa Chantilly

Faisselle 5€

et son coulis de Myrtille ou de Framboise

Glaces

(voir Carte des glaces)