

# 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**