

Les incontournables

Pour patienter

Assiette de 5 tourtons à la pomme de terre	7.00 €
Petit saucisson entier à partager	5.90 €
Ardoise de charcuterie pour 1 personne <i>Jambon cru, pavé au poivre, coppa et pancetta</i>	8.50 €
Planche apéritif <i>Tapenade noire, minis tourtons au chèvre, charcuterie</i>	9.50 €
Embrées	
Oeufs pochés sauce meurette <i>Sauce au vin rouge, oignons grelots, champignons, chips de lard fumé et toasts de pain à l'ail</i>	14.00 €
Brochette de tourtons fromagers et chutney à la pomme et aux figues <i>Tourtons de Bruniel au bleu de chèvre, reblochon, moirge, fruits secs et salade automnale</i>	13.00 €
Ravioles du Champsaur au fromage sec de chèvre d'Ancelle <i>Confit de vin des Hautes-Alpes</i>	15.00 €
Cassolette d'escargots de Bourgogne à la crème <i>Crème à l'estragon et poitrine fumée</i>	16.00 €
Os à moelle <i>Derni os à moelle de boeuf gratiné au piment d'Espelette et allumettes de speck</i>	9.00 €
Tourte forestière et sa sauce vigneronne <i>Farce de porc en pâte feuilletée, sauce au vin rouge</i>	14.00 €
<i>Notre chef a inséré un ingrédient mystère à vous de le découvrir</i>	

Plats

La pièce du boucher, frites et salade verte	23.00 €
Bavette d'ailoyau de boeuf "black Angus" aux échalottes confites	20.00 €
L'agneau de "Sisteron" comme un tajine <i>V viande d'agneau braisée aux fruits secs, épices et légumes semoule de maïs</i>	19.00 €
Découverte de l'agneau <i>Déclinaison de trois pièces d'agneau</i>	23.00 €
Jarreton de porc confit aux herbes et miel <i>Potée de lentilles vertes du Puy</i>	18.00 €
Veggie Burger, salade verte et tempura de légumes <i>Pain à hamburger focaccia, galette végétale maison à base de soja et graines, sauce tartare</i>	16.50 €
Poisson du jour selon arrivage <i>Accompagnement du jour</i>	20.50 €

Les spécialités

A la viande (à réserver)

Fondue au vin 250 g/pers. <i>V viande de boeuf coupée en dés à cuire dans un bouillon à base de vin rouge, petits légumes et épices</i>	27.00 €/pers
Accompagnée de frites et sauces	
Brasérade 250 g/pers. <i>V viande de boeuf coupée en fines lamelles à griller sur un barbecue de table</i>	28.00 €/pers
Accompagnée de frites et sauces	
Pierrade aux 3 viandes 450 g/pers. <i>V viande de boeuf, magret de canard du Périgord et filet de volaille</i>	35.00 €/pers
Accompagnée de tourtons du Champsaur et sauces	
Supplément viande de boeuf 250 g 14 €	

Au fromage (à réserver)

Fondue savoyarde 250 g/pers. <i>Fondue aux 4 fromages, vin blanc de Pierrevet, salade verte</i>	22.00 €/pers
Fondue savoyarde aux cépes 250 g/pers. <i>Fondue aux 4 fromages, vin blanc de Pierrevet, cépes, pomme de terre</i>	27.00 €/pers
Fondue Les Autanes 250 g/pers. <i>Fondue aux 4 fromages, vin blanc de Pierrevet, assortiment de cochonnailles, pomme de terre</i>	27.00 €/pers
<i>Les 4 fromages sont comté, emmental, beaufort et gruyère</i>	

Dans la vallée

Festin Champsaurin <i>Tourtons, ravioles, confiture de geniépi, salade verte, pièce d'anneau grillée, tian d'oreilles d'âne, tomme de pays et tarte du Champsaur à la confiture</i>	28.50 €
Oreille d'âne <i>Spécialité du Champsaur à base d'épinards gratinés à la crème et salade verte</i>	16.00 €
La Croziflette <i>Gratin aux deux crozets, oignons, jambon cru reblochon et salade verte</i>	18.00 €

Desserts et glaces

Gourmandise du jour	8.00 €	Coupe 2 boules	4.60 €
Marquise glacée au chocolat	9.00 €	Coupe 3 boules	7.00 €
Soufflé glacé au geniépi	9.00 €	Supplément crème fouettée	3.00 €
Duo de fromage des bergers	9.00 €		
Café ou thé gourmand	8.00 €		
<i>Décliné en trois gourmandises maison</i>			
Coupe "les Autanes"	10.00 €	Glaces : Café, caramel, chocolat, geniépi, marron, pistache et rhum-raisin et vanille	
2 boules de geniépi, alcool de geniépi		Sorbets : Argousier bio, citron jaune, framboise et myrtille	
Faisselle de Fromage blanc	6.00 €	Glaces et Sorbets de chez Altiflore, artisan à Chabottes	
Sucre, coulis de fruit ou fleurée de sureau			

Menu du marché

31€

Deux choix d'entrées

Deux choix de plats

Desserts aux choix

Le menu varie en fonction du marché et de l'inspiration du jour
En accord avec les produits de saison et les producteurs locaux.

Menu de la chèvre

28€

Du 03 Octobre au 11 Novembre 2020
Apéritif et vin compris

Kir

Caillette aux herbes

Le pot au feu de chèvre
Et ses légumes de saison
Sauce gribiche

Faisselle de fromage blanc

Dessert au choix selon proposition

Pot au feu de chèvre sur réservation
04.92.50.82.82

Menu Bambin

12 €

Steak haché 150 g ou escalope de volaille
ou Nuggetines de poisson (poisson frais pané maison)

Frites ou tourtons
ou légumes du jour

Desserts du jour ou fromage blanc
ou boule de glace