



RESTAURANT
GOURMAND

Une cuisine généreuse
dans un cadre soigné.

La cheffe **Géraldine** et son équipe ainsi que l'équipe de l'Eden Lac, sont heureux de vous accueillir et vous souhaitent un excellent appétit.

Parce que chaque saison est différente, la cheffe **Géraldine** et son équipe ont fait le choix de changer la carte tous les mois.

Vous proposant toujours des produits de qualité, de saison, local ou Français en majorité frais et cuisinés sur place, cela peut parfois entraîner un peu d'attente entre vos plats, nous espérons que vous saurez le comprendre.

Vous êtes allergique à certains produits, ou végétarien, la cuisine fera le maximum pour vous satisfaire.

HORAIRE DE SERVICE

12H00 - 13H45
19H00 - 20H45

#LOGIS ♥ LOCAL



- Prix nets et taxes comprises -

Nos Entrées

Starters

Asperges vertes poêlées, 11€
crumble au fromage de brebis et génépi des Hautes-Alpes,
oeuf mollet
pan-fried green asparagus,
crumble with sheep's cheese and genepi from the Hautes-Alpes,
soft-boiled egg
1 - 3 - 7 - 5

Bagel à la truite fumée de Châteauroux-les-Alpes, 14€
mousse à l'avocat et jeunes pousses croquantes
bagel with smoked trout from Châteauroux-les-Alpes,
avocado moss and crunchy young shoots
1 - 3 - 4 - 5 - 7

Arancinis au fromage des Hautes-Alpes, 12€
jambon cru de la salaison du Champsaur et coulis de poivrons
arancinis with cheese from the Hautes-Alpes,
raw ham from the Champsaur and peppers grout
1 - 3 - 7 - 12

#LOGIS♥LOCAL



- Prix nets et taxes comprises -

Nos Plats

Main courses

Filet d'omble chevalier à la crème de mâche et épinards, 19€

risotto crémeux

arctic char with cream of salad mache and spinach, risotto

4 - 7

Côte de veau grillée et crème de truffe, 18€

pommes grenailles sautées au beurre, ail et romarin

grilled veal rib and truffle cream,

sauté potatoes in butter, garlic and rosemary

7 - 12

Râble de lapin farci au chaudun des Hautes-Alpes et jus corsé, 22€

écrasé de pommes de terre et fèves

rabbit piece stuffed with Hautes-Alpes cheese and cooking juice full-bodied,

mashed potatoes with beans

7 - 12

Big Ben Burger double steak (France), 15€

pommes en coin (frites maisons)

big Ben burger double steack (France) with home made fried potatoes

1 - 3 - 5 - 11

Pommes de terre en coin (frites maisons), à la fleur de sel 4€

home made fried potatoes, and fleur de sel

Assiette de salade mêlée 2€,50

plate of mixed salad

#LOGIS♥LOCAL



- Prix nets et taxes comprises -

Nos Gourmandises

Dessert

Tiramisu à la compotée de rhubarbe, 8€

éclats de spéculos

rhubarb compote tiramisu with speculos

1 - 3 - 7 - 8

Pomme Golden de Remollon, 8€

farci à la crème de miel et aux amandes, Amaretto

apple stuffed with honey cream and fines, Amaretto

1 - 3 - 7 - 12

Pavlova crémeux aux fruits de la passion, 8€

lamelles de mangue et pistaches concassées

passion fruit pavlova, mango slices and crushed almonds

1 - 3 - 7 - 8 - 12

Plateau de fromages au chariot, d'ici et d'ailleurs 9€

cheese tray

7

Café ou Thé gourmand, 9€,50

(assortiment de trois desserts en dégustation)

Gourmet coffee or tea, (assortment of three desserts tasting

1 - 3 - 7 - 8

#LOGIS♥LOCAL



- Prix nets et taxes comprises -

Nos Suggestions

Our Suggestions

L' assiette des Hautes Alpes 17€

charcuteries du Champsaur, tourtons et Ravioles du Champsaur
oignons rings, Tomme des Haute Alpes, salade verte
Hautes Alpes plate, Champsaur charcuterie,
tourtons and ravioles from the Champsaur, ring onions,
cheese Tomme from the Hautes Alpes and green salad

1 - 7 - 10

Fondue Savoyarde, 17€

fromages « comté, beaufort, emmental » et salade verte
cheese « comté, beaufort, emmental » and green salad

1 - 3 - 7 - 12

Fondue Savinoise 23€

fromages « comté, beaufort, emmental » et salade verte,
assiette de charcuterie (jambon cru, rosette, coppa du Champsaur),
cheese « comté, beaufort, emmental » and green salad,
deli plate (raw ham, rosette, coppa to Champsaur « Hautes Alpes »)

1 - 3 - 7 - 12

#LOGIS♥LOCAL



CITISTEL

URBANSTYLE

CHATEAUX
& DIMENSIONS

- Prix nets et taxes comprises -

Nos Parfums de glace

Flower of Ice cream

Vanille - Pistache - Chocolat - Café - Banane - Rhum Raisin - Fraise
Citron - Cassis - Framboise - Marron - Caramel beurre salé - Menthe chocolat



Coupe plaisir

deux boules au choix avec ou sans chantilly

4,5€

Coupe gourmande

trois boules au choix avec ou sans chantilly

6€



Enfants (-10ans) 12€

Menu enfant à partager + 2€

L'Eden Burger

et ses pommes en coin frites maison

La coupe glacée

La surprise des Logis Eden



#LOGIS♥LOCAL



- Prix nets et taxes comprises -