

## *Les Hors d'Œuvre - Starters*

---

Assiettes de jambon cru	<i>Raw ham plate</i>	12.00 €
Bisque d'écrevisses	<i>Crayfish soup</i>	13.60 €
Carpaccio de boeuf	<i>Beef Carpaccio</i>	17.00 €
Escalope de foie gras poêlée	<i>Pan-fried foie gras escalope</i>	20.00 €
Terrine de foie gras	<i>Foie Gras Terrine</i>	22.00 €
Vol au vent de fruits de mer	<i>Seafood in a Puff Pastry Shell</i>	18.00 €
Poêlée de champignons, œuf parfait	<i>Pan-fried mushrooms with egg</i>	19.00 €

## *Les Plats de Résistances - Main courses*

---

Truite Meunière, riz pilaf	<i>Trout Meuniere, rice</i>	26.00 €
Truite aux amandes, riz pilaf	<i>Trout with almonds, rice</i>	26.00 €
Cuisse de Grenouilles, riz pilaf	<i>Frog legs, rice</i>	20.00 €
Gratin Dauphinois	<i>Gratin dauphinois</i>	15.00 €
Ravioli cèpes et truffes, jus de viande	<i>Mushroom ravioli</i>	23.00 €
Suprême de pintade, ravioli	<i>Chicken with ravioli</i>	23.00 €
Poulet* aux écrevisses, riz pilaf	<i>Chicken with crayfish, rice</i>	21.00 €
Volaille fermière au lard, écrasé PDT	<i>Chicken with bacon, mashed potaoes</i>	28.00 €
Ris de veau morilles, gratin	<i>Sweetbreads morels, gratin</i>	38.00 €
Filet de boeuf, frite	<i>Beef filet, french fries</i>	38.00 €

\* Nos truites proviennent de la pisciculture de la motte-en-champsaur

\* Nos poulets proviennent de la ferme de la mourrière aux Costes

## *Les Fromages et Desserts - Cheeses and Sweets*

---

Saint Marcelin	<i>St Marcelin cheese</i>	6.00 €
Glace 2 boules	<i>Ice cream 2 scoop</i>	4.90 €
Crème caramel de Mamie Dédé	<i>Caramel cream</i>	5.90 €
Feuillantine au chocolat	<i>Chocolate mousse cake</i>	9.50 €
Profiteroles café chocolat	<i>cofee and chocolate profeteroles</i>	11.00 €
Trilogie de framboises	<i>Rasperry trilogy</i>	12.80 €