

Menu “Le 360” 34,90 EUR

* **Foie Gras hausgemacht (IGP Südwestfrankreich)**
serviert mit Feigen mit Balsamico-Essig und rotem Zwiebel-Chutney.

ODER

* **Geräucherter Lachs hausgemacht mit toasts.**
(Icelandic salmon, BAP certified)

ODER

* **Berger Salat (Grüner salat, tomate, Roquefort, Tomme, Emmental, Schinken)**

=====

* **Entenbrust mit Hautes Alpes Honig**

ODER

* **Rinderfilet auf dem grill**

ODER

* **Hautes-Alpes Forelle mit Mandeln**

=====

Käse Oder Weiß käse

=====

* **Nougat glacé und himbeere coulis**

ODER

* **Dessert hausgemacht**

Régional Menu 28,90 EUR

* **Salat von " CHAMPSAUR "**

(grüner salat, tomate, tourtons und ravioles, roher schinken, Knoblauch und honig)

=====

* **Lammkoteletts mit " Oreilles d'âne (hausgemacht) "**

=====

* **Käse von Hautes Alpes (Tomme und Bleu)**

Oder

* **WeiB käse mit himbeere Coulis oder Zucker**

=====

* **Eis " Grand Morgon " (génépy eis, heidelbeere coulis, meringue und chantilly)**

Oder

* **Nougat glacé und himbeere coulis**

Oder

* **Dessert hausgemacht**

Menu Brasserie 24,90 EUR

* **6 Burgunder Weinbergschnecken**
ODER

* **Schinkenduo** (**Roher schinken und " Bayonne" schinken**)
ODER

* **Salat « Montagnarde »**
(**salat, tomate, Ei, grünen Bohnen, Roher Schinken, Nüsse , Pilz**)
ODER

* **Geräucherter Lachs mit toasts** (**Preiszuschlag von 2 EUR**)

=====

* **Enten - Confit** (**hausgemacht**)
ODER

* **Lammkoteletts mit Knoblauch**
ODER

* **Lachs mit lauchcreme**
ODER

* **Entrecôte mit Salz auf Guérande**

=====

Dessert hausgemacht

Unsere Vorspeisen :

- * **Foie Gras hausgemacht (IGP Südwestfrankreich)**
serviert mit Feigen mit Balsamico-Essig und rotem Zwiebel-Chutney..
.....18,90€
- * **Geräucherter Lachs mit toasts**17,90€
- * **12 Burgunder Weinbergschnecken**10,90€
- * **Schinkenduo (Roher und " Bayonne")**12,90€
- * **Gemüsesuppe**.....7,90€

Unsere Salate :

- * **Salat von " Champsaur "**15,90€
(grüner salat, tomate, tourtons und ravioles, roher schinken,
Knoblauch und honig)
- * **Berger Salat**14,90€
(Grüner salat, tomate, Roquefort, Tomme, Emmental, Schinken)
- * **Niçoise Salat**.....14,90€
(Grüner salat, tomate, Thunfisch, Zwiebel, anschovis, grünen bohnen,
Paprikas, rote zwiebel, oliven und ei)
- * **Salat mit Ziegenkäse**.....13,90€
(Grüner salat, tomate, Ziegenkäse auf toast, nüsse, und speck)
- * **Salat « Montagnarde »** 13.90€
(grüner salat, tomate, Ei, grünen Bohnen, Roher Schinken, Nüsse , Pilz)
- * **Grüner salat**6,90€

Unsere fische :

- * **Hautes-Alpes Forelle mit Mandeln**19,90€
- * **Lachs mit lauchcreme**17,90€
- * **Filet auf Saint Pierre mit pistou**22,90€
- * **Skateflügel mit Kapern**.....21,90€

Unser Fleisch :

- * **Gegrillte Troyes Andouillette AAAAA mit altmodischem Senf und Estragon (Innereienwurst)16,90€**
- * **Enten - Confit (hausgemacht)15,90€**
- * **Lammkoteletts mit Knoblauch17,90€**
- * **Entrecôte mit Salz auf Guérande19,90€**
- * **Rinderfilet auf dem grill24,90€**
- * **Gegrillte Prime Rib " Côte de bœuf " (500g mit dem knochen).....31,90€**
- * **Entenbrust mit Hautes Alpes Honig.....22,90€**
- * **Teller mit Pommes Frites5,90€**

Saucen :

- * **Roquefort käse ODER grünes pfeffer ODER Pilz.....2€**
- * **Morilles (Pilz).....6€**

Unseren Pasten :

- * **Pasten Bolognaise12,90€**
- * **Pasten Carbonara.....12,90€**

Unsere Desserts :

(* Hausgemacht)

* Chocoladenmousse	5,50€
* Tiramisu	5,50€
* Himbeer Crème brûlée	5,90€
* Karamellcreme	5,50€
* Zitronenkuchen mit Baiser	6,90€
* Heidelbeerkuchen	6,90€
* Apfelkuchen	6,90€
* Birnenkuchen mit mandeln	6,90€
* Baba mit Rum	6,90€
* Schokoladenfondant mit Himbeer-Coulis	6,00€
Käseplatte	6,50€