Les Peupliers

Hôtel - Restaurant - Spa

Carte Restaurant

Avec le Chef Xavier et son équipe,
mangez comme Bon Vous semble…

NOTRE BOUTIQUE

Retrouvez les produits locaux
que vous allez déguster
dans notre Boutique ainsi que
d'autres articles

*Les produits surlignés **en gras sont issus des Hautes Alpes**
*Les produits surlignés **en gras sont issus de France**

Les planches apéritives_100% local 12€

A partager pour l'apéro ou juste pour patienter ! (Planche pour 2 personnes)

o La Hautes-Alpes : duo de fromages & trio de salaisons du Champsaur

o La Duo : terrine et fromage

CARTE

LES ENTRÉES

-Entrée de l'ardoise 11 €

-Potage du moment 11 €

-**Moines allongés** des Hautes Alpes revisités,
(brousse des Hautes Alpes, épinards, crème et râpé) 12€

-Ravioles ricotta et blettes aillées, bouillon aux légumes d'hiver,
purée d'ail noir et chips de panais 12 €

-Makis de gambas flambées à **l'O des Glaciers**, mayonnaise à la camomille,
julienne de légumes sautés et gel galanga 12 €

-Pâté en croûte de canard au foie gras, chutney de potiron,
crumble de pistaches et glace à l'huile d'olive 14 €

LES PLATS

-Plat de l'ardoise 22 €

-Belle assiette végétarienne (mix légumes, féculent et steak végétal) 16 €

-Filet de **lieu jaune** cuit à basse température, risotto de frégola Sarda à l'estragon
et navets glacés au **miel de Baratier** 25 €

-**Filet de truite** de Châteauroux-les-Alpes cuit à basse température, aux herbes
aromatiques et zestes de citron, pulpe de topinambour et **risotto d'épeautre** 25 €

-**Agneau** confit 4 heures, poêlée de pleurotes aux noisettes et déclinaison de panais 25 €

-Filet de **boeuf** mariné au vin rouge cuit basse température, sauce albufera au foie
gras et à la truffe, mousseline de pommes de terre et éclats de châtaignes 29 €

LES PRODUITS LAITIERS DES HAUTES ALPES

-**Plateau de Fromages** des Hautes-Alpes 12 €
ou
-**Fromage blanc**, coulis ou **miel** de Baratier 9 €

LES DOUCEURS

-Dessert de l'ardoise 9 €

-Moelleux au chocolat, mousse à la **mélezine** et éclats de marron 11 €

-Banoffee, compotée de banane au caramel au beurre salé et sorbet à la banane,
crumble au cacao, espuma dulce de leche, noix de pécan caramélisées 11 €

-Millefeuille à la **poire**, caramel au beurre salé et mousseline au praliné 11 €

-Assiette gourmande XL (pour ceux qui veulent goûter à un peu de tout) 14 €

-Coupe de Glaces artisanales Altiflore.
1 boule 3,50 € 2 boules 5,00 € 3 boules 6.50 € Sup chantilly 2.00 €

MENU TERROIR 42 €

Le menu locavore

(Entrée, plat, dessert au choix)

POUR COMMENCER

Moines allongés des hautes Alpes revisités,
(brousse des Hautes Alpes, épinards, crème et râpé)

ou

Pâté en croûte de **canard** au foie gras, chutney de potiron,
crumble de pistaches et glace à l'huile d'olive

POUR SUIVRE

Filet de truite de Châteauroux-les-Alpes cuit à basse température
aux herbes aromatiques et zestes de citron, pulpe de topinambour
et **risotto d'épeautre**

ou

Agneau confit 4 heures, poêlée de pleurotes aux noisettes et déclinaison de panais

POUR FINIR

Plateau de Fromages des Hautes-Alpes

ou

Fromage blanc, coulis ou **miel** de Baratier

ou

Millefeuille à la **poire**, caramel au beurre salé et mousseline praliné

LA FORMULE "VÉGÉ" 27€

Moines allongés

(brousse des Hautes Alpes, épinards, crème et râpé)

Ou

Ravioles ricotta et blettes aillées, bouillon aux légumes d'hiver,
purée d'ail noir et chips de panais

&

Belle assiette végétarienne « mix de légumes chauds, féculent
et steak végétal »

*Les produits surlignés **en gras sont issus des Hautes Alpes**
*Les produits surlignés **en gras sont issus de France**

POUR NOS BAMBIN(E)S

Le petit Baraton 15€

Les plats des grands à l'appétit des enfants !

LES ENTRÉES

- Entrée du jour
- Moines allongés
- Ravioles végétariennes

LES PLATS

-Plat du jour (ardoise)
-Filet de lieu jaune
-Agneau confit 4h

LES DOUCEURS

- Dessert du jour (ardoise)
- Mini moelleux chocolat
- Glace/Sorbet 2 boules

PARFUM SORBETS : ARGOUSIER, CITRON, FRAMBOISE, MELON, PÊCHE, POIRE, CERISE
PARFUM GLACES : CHOCOLAT, GENEPI, VANILLE, FRAISE, VIOLETTE, CAFE

SPÉCIALITÉS MONTAGNE

à partir de 2 personnes

La Raclette Hautes-Alpes 27€/pers

Servie sur un appareil traditionnel avec une assiette de **Charcuterie du Champsaur,** pommes de terre vapeur et condiments

La Raclette Bio à l'ail des ours 29€/pers

Servie sur un appareil traditionnel avec une assiette de **charcuterie du Champsaur**, pommes de terre vapeur et condiments servie sur un appareil traditionnel

La Fondue Savoyarde Classique 19€/pers

servie avec sa salade verte

La Fondue Gourmande 25€/pers

servie avec sa salade verte et une assiette de **charcuterie du Champsaur**

Nos vins au verre

LES VINS ROUGES

Côtes du Rhône AOC Crozes Hermitage Les Launes	7.50 €
Côteaux d'Aix Roy René	4.60 €
Hautes-Alpes Domaine de Treilloux	5.00 €
Vin du moment	6.00 €

LES VINS BLANCS

Côtes de Gascogne – Doux Domaine Tariquet – Premières grives	6.00 €
Hautes-Alpes Domaine de Treilloux - Chardonnay	5.00 €
Ardèche–Fonvène–Sauvignon	4.60 €
Vin du moment	6.00 €

LES VINS ROSÉS

Alpes de Hautes Provence Rosé fruité	5.50 €
Côteaux d'Aix Roy René	4.60 €
Vin du moment	6.00 €

Les Digestifs

Liqueur de Foin (doux ou intense), Génépi, Ô des glaciers,
Elixir Vauban, Mélézine, Verveine, Poire **(2cl)** 6.00 € **(4cl)** 9.00 €

	4cl
Get 27 /Get 31/ Marie Brizard/Calvados/	9.00 €
Armagnac/Cognac VSOP/ Baileys	9.00 €
Bas Armagnac Hors d'Age	12.00 €
Vieille Eau de Vie de Prune	10.00 €
Chartreuse, Cointreau	9.00 €
Amaretto	8.00 €
Limoncello	7.00 €
Le café Alpin (café et génépi 2cl)	7.00 €

PRODUCTEURS DU TERROIR

Le pain Bio : Boulangerie BaraTi'Pain, Baratier (05)
La Truite et la Truite Fumée : Ferme Aquacole Faure, Châteauroux Les Alpes (05)
L'Agneau : Lamorlette, éleveurs des Hautes Alpes>Embrunais, briançonnais, gapençais ou Alpes de Haute Provence
Les Viandes> filet de Bœuf, Porc, Veau : Eleveurs des Hautes Alpes ou Origine française
La Charcuterie : Salaison du champsaur (05)
L'épeautre : La Bréole (04)
La Brousse : Hautes Alpes (05) ou Aix en Provence (13) selon la saison
Les Fromages : Château Queyras - Fromagerie de la Durance
Le Fromage Chaudun (3 laits), Brebis frotté génépi : Fromagerie du Col Bayard
Les Yaourts : Hautes-Alpes
La tomme grise : La Belette, Romette (05)
Fromage Blanc : Fromagerie du Col Bayard
Le Fromage de brebis frais : GAEC Champ Marin, Puy Sanières (05)
Le Miel de Montagne : Brigitte et Jean-Pierre Guasco, Baratier (05)
Le Pain : Boulangerie La Manufacture Embrun (05)
Les Pommes et les poires : Jacob (05)
Sorbets et glaces : Altiflore / Glace des Alpes (05)
Les œufs : Alpoeuf (05)
Les liqueurs : Gayral (champsaur) ou Mountain spirit (Briançon)
Les confitures : Chatelain (05)
Les terrines : La ferme embrunnaise (05) ou Ferme champ noble (05)
A défaut d'approvisionnement de produits Hautes Alpes,
ceux-ci seront remplacés par des produits d'origine France ou CEE

Soucieux de proposer des plats élaborés à partir de produits Haut-alpins, les restaurateurs engagés dans la marque Hautes-Alpes Naturellement s'engagent à respecter un cahier des charges propre à leur activité.
Leurs plats et menus identifiés par la marque mettent en œuvre des produits bruts et/ou transformés issus de notre agriculture Haut-alpine.
Ainsi, leur savoir-faire associé à nos bons produits de montagne régalera vos papilles !