



Les Peupliers

Hôtel - Restaurant - Spa

Carte Restaurant

Avec le Chef 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

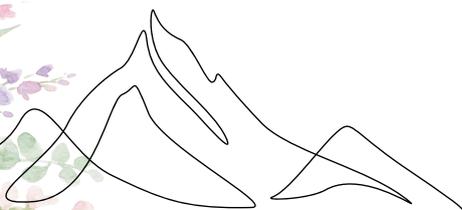
12€/2pers



A partager pour l'apéro ou juste pour patienter !

o La *JA* : duo de fromages & trio de salaisons du Champsaur

o La *Duo* : terrine et fromage



CARTE RESTAURANT

• LES ENTRÉES

-Entrée de l'ardoise

11 €

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

12 €

 Asperges vertes de Provence, maraichère de légumes verts au pesto de basilic,
émietté de brebis frais

12 €

-Truite fumée et légumes sautés roulés façon rouleau de printemps,
crème d'Isigny fumée, marmelade de citron confit

12 €

-Pâté en croûte, compotée d'échalotes, glace faisselle, crumble noix, petits légumes pickles

14 €

• LES PLATS

-Plat de l'ardoise

22 €

 Belle assiette végétarienne (mix de légumes chauds, féculent et galette végétale)

16 €

-Dos de cabillaud cuit à basse température et son fumet à la pistache,
vierge de légumes de saison, artichaut barigoule, mousseline de pommes de terre

25 €

-Pavé de truite de Châteauroux-les-Alpes rôti, millefeuille de pommes de terre,
fumet de poisson à la vanille, crème d'amande, fenouil safrané

25 €

-Croustillant d'agneau de Baratier, purée de petits pois, carottes fanes glacées,
oignon confit à la bière des Hautes-Alpes, pommes de terre grenaille

25 €

-Suprême de pintade en ballotine farci d'une mousseline aux morilles,
jus de volaille réduit, risotto de frégola sarda, broccolini.

27 €

• 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, crème anglaise à la **Mélezine**, noisettes caramélisées, crumble chocolat blanc

11 €

-Millefeuille caramélisé, crémeux praline, rafraîchi au citron yuzu

11 €

-Vacherin, tartare de fraises à la menthe, sorbet fraise, mousse et crème glacée vanille

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 €

***PARFUMS SORBETS** : ARGOUSIER, CITRON, FRAMBOISE, MELON, PÊCHE, POIRE, CERISE

***PARFUMS GLACES** : CHOCOLAT, GENEPI, VANILLE, FRAISE, VIOLETTE, CAFE

POUR NOS BAMBIN(E)S

Le petit Baratton 15€

Les plats des grands à l'appétit des enfants !



LES ENTRÉES

- Entrée du jour

- **Moines allongés**

- Asperges et brebis frais

LES PLATS

-Plat du jour (ardoise)

-Pavé de **truite**

-Croustillant **d'agneau**

LES DOUCEURS

- Dessert du jour (ardoise)

- Mini moelleux chocolat

- Glace/Sorbet 2 boules

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

*Les produits surlignés **en gras sont issus de France**

L'Avocado toast

19 €

Saumon mariné façon gravlax, salade verte, concombre, guacamole sur tartine de **pain de Barat'i Pain** et crème aux herbes.

Le Poke Bowl végé

17 €

Salade de quinoa, raisins secs et crudités de saison, citron yuzu et menthe



LA FORMULE "VÉGÉ" 27€

Moines allongés

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

Ou

Asperges vertes de Provence,
maraichères de légumes vert lié au pesto de basilic,
émietté de brebis frais

&

Belle assiette végétarienne « mix de légumes chauds,
féculent et galette végétale »



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 réglera vos papilles !