

MENU du BISTROT

**Avec un verre de Vin de la Région
Et une eau de dégustation Purezza* inclus**

2 plats

Entrée / Plat OU Plat / Dessert

43 Euros

3 plats

Entrée, plat, dessert

55 Euros

Fromage en supplément 15 euros

*Prix net et service compris
Eau rendue potable par traitement



Entrées

Rosace de melon et mulot de méditerranée marinés à l'huile d'olive et fleur d'oranger, copeaux de fenouil croquant, jeunes pousses en suspension

Ou

Fine tartelette de caviar d'aubergine et courgette, écume de basilic, vinaigrette de poivrons rouges, gaspacho de tomate ananas

Ou

Déclinaison de tomates, foccacia à la tomate, crémeux tomate pesto, mousse de burrata, glace à la mozzarella fumée, gel d'Aqualanca

Plats

Le Porc des Alpes

Paleron de cochon des Hautes-Alpes cuit basse température, jus mousseux à la tapenade, lissé de patate douce, panisse croustillante, compotée de fenouil aux olives taggiashe

Ou

Le Végétarien

Linguines à la truffe d'été

Ou

Le Poisson

Lotte snackée à l'huile d'olive, jus de roche façon bourride, écrasé de pomme de terre à l'orange et à la sauge, tempura de légumes

Fromages

Par la Famille Mille à Entressen :

Chèvre et Brebis de la ferme, « Petit Milou » et son alvéole de miel

Desserts

Le chou déstructuré

Demi-sphère glacée, glaçage chocolat au lait, crémeux chocolat, chou au praliné, ganache montée chocolat

Ou

Comme un Calisson

Financier aux amandes, mousse glacée à l'orgeat et fleur d'oranger, melon confit, sorbet melon romarin

Ou

Le Mystère au Caramel

Pralin « maison », glace et sauce caramel, cœur en meringue croquante

