MENU
RESTAURANT LE BASTION

Célébrons les produits du terroir et l'art de bien manger, sans se rationner. Découvrez une cuisine gourmande et généreuse signée Christine Doury.

LES ENTRÉES

Velouté de potimarron aux châtaignes | 14 €

Bleu du Queyras et croûtons rôtis au thym

Salade des Hautes-Alpes | 15 €

Salade, tomates confites, tourtons de pomme de terre, ravioles du Champsaur et jambon de pays

Brioche perdue et saumon fumé d'Écosse | 17 €

Crème de fromage frais au sirop d'érable

Bouillon thaï aux petits légumes | 20 €

Saint-Jacques rôties au sésame noir

Foie gras de canard maison | 23 €

Chutney de poire et pastèque aux épices, brioche chaude

Prix nets en euros, service compris. Liste des allergènes et origine des viandes disponibles sur demande

LES PLATS

Diot de Savoie au vin blanc | 24 €
Gratin de crozets au reblochon fermier et salade fraîcheur

Daube de bœuf aux cèpes | 26 €
Polenta crémeuse et endives braisées

Burger brioché aux échalotes caramélisées | 26 €
Brie à la truffe, frites et salade verte

Poisson du jour rôti aux agrumes | 28 €
Écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive et légumes d'hiver

Boîte chaude des Hautes-Alpes frottée au génépi | 30 €
Assortiment de charcuteries des Alpes, salade mixte et pommes de terre vapeur

Filet de bœuf, sauce bordelaise aux myrtilles | 34 €
Pommes de terre persillées et fondue de poireaux

LES FONDUES SAVOYARDES

Servies avec salade mixte — Minimum 2 personnes

Fondue traditionnelle | 25 € / personne

Fondue aux cèpes | 28 € / personne

Fondue aux morilles | 30 € / personne

Supplément charcuterie des Hautes-Alpes | 10 € / personne

Restaurant Le Bastion | Hôtel Garrigae Caserne de Briançon ** & Spa**
42, Avenue René Froger 05100 Briançon – France
rest-caserne@garrigae.fr | +33 (0)4 65 03 11 10 | garrigae.fr

Prix nets en euros, service compris. Liste des allergènes et origine des viandes disponibles sur demande