

DÎNER

NOS ENTRÉES

- Comme un millefeuille
compressé, céleri et truffe 29 €
- Escalope de foie gras poêlée,
bouillon dashi, brunoise de légumes
croquants et éclats de poisson fumé 29 €
- Carpaccio végétarien du
Chalet Blanc 23 €

À PARTAGER

- Côte de cochon d'un minimum
de 1 kg, accompagnée de légumes
grillés et d'une sauce chorizo au
pimenton de la Vera (2p) 55 €



Le Chalet Blanc

HÔTEL - SPA
BAR - RESTAURANT

NOS SUGGESTIONS

- Agneau confit 7 heures
au romarin de Provence, légumes
croquants et purée écrasée aux
arômes d'agrumes. 29 €
- Patate douce rôtie laquée
au miso, accompagnée de burrata
crémeuse, d'une salade d'herbes
fraîches, de graines de grenade,
d'un coulis de piquillos et d'une
tuile de focaccia 23 €
- Saint-Jacques (4 pièces)
snackées sur un lit de polenta
crémeuse parfumée aux agrumes,
accompagnées d'un palet de
betteraves confites au sel et
d'une vinaigrette mangue passion 40 €
- Magret de canard, (400gr)
gastrique caramel et kalamansi,
pommes de terre grenaille
confites maison, mousseline de
céleri et carottes 40 €

LA MONTAGNE DU CHALET BLANC : VOYAGE GOURMAND EN ALTITUDE

- Fondue 3 fromages 32 € / P
- Fondue 3 fromages à la truffe 47 € / P
- Fondue 3 fromages à L'ail des ours 32 € / P
- Raclette du Queyras jambon de montagne jambon blanc filet mignon de porc et magret, séchés par nos soins 36 € / P
- Tartiflette déstructurée inspiration du chef 30 €

Prix net, service compris

- Boîte chaude des Hautes-Alpes, shiitakés au balsamique blanc, charcuterie locale 36 €

De la fromagerie du Champsaur

DESSERTS

- Crémeux chocolat noir sponge cake cacao fumé aux bourgeons de sapin, streusel cacao glace au grué de cacao 15 €
- « Mon inspiration » de la tarte aux pommes 12 €
- Fromage blanc 12 €
- Glaces et sorbets maison 5 €
- Comme une Tatin : pommes et poires caramélisées, glace 15 € vanille, chantilly à la vanille, et sauce caramel au beurre salé
- Topinambour : purée de topinambour, tartare d'agrumes, sorbet au chocolat blanc et gâteau sablé 15 €

MENU ENFANT

- Poisson ou viande du jour
- Légumes frais ou frites ou riz 19 €
- Dessert

SUPPLÉMENT

- Truffe 1g 8 €
- Lamelles râpées à la mandoline
- Confiture maison aux saveurs du moment 2 €
- Miel Opi Montis 2 €