

L'Aiglon



Restaurant

Il était une fois les premiers pas d'un faon au bord de la Guisane.
Ses paupières ouvertes sur le reflet brillant de la canopée à fleur de rivière.

Notre faon devint grand, enivré du bruissement discret des sous-bois en été,
Du craquement des sabots sur la neige glacée.
Il sentit pousser ses grands bois ramifiés, espéra secrètement ressembler
aux arbres altiers qui peuplaient sa forêt.
A force de grands rêves, on vit bientôt le cerf parader son feuillage au sommet
des montagnes.
Chacun dans la vallée parlait déjà du cerf au feuillage vivant.

Amoureux des espaces, notre cerf préférait parmi toutes,
La crête du Rocher blanc.
C'est là qu'il se postait pour admirer le ciel.
Dans les airs, il regardait des heures tourner les grands aigles,
enviait leur aisance. Il caressait l'espoir que l'un d'eux vienne sur ce bois se poser,
audacieux, moins farouche. A force de grands rêves, on vit bientôt un aigle s'inviter
sur les drôles de branches.

Le grand cerf et puis l'aigle devinrent amis.
L'un contait la forêt, les lacs et les bois.
L'autre lui partageait le très haut, les nuages et le vol des oiseaux.
Chacun dans la vallée parlait du grand cerf et de l'aigle sans plus les dissocier.

C'est ainsi que bientôt, l'histoire nous raconte, que certains aperçurent
le grand cerf qui volait.
Quand on parlait de lui, on le nommait « Grand Aigle »

Nos Menus

OUR MENUS

Notre Menu Orceyrette

Entrée, Plat & Dessert du Jour (Menu Demi-Pension)

40.00€

Starter, Main Course & Dessert of the Day (Half Board Menu)

Notre Menu des Alpes

**Raclette - Tomme de la «Ferme du Petit Puy» ou Fondue
& Dessert au Choix Parmi notre Sélection à la Carte**

40.00€

Raclette – Tomme from “Le Petit Puy” farm or Fondue & Dessert from our à la Carte Selection



(V) Végétarien (SG) Sans-Gluten, **Sur Demande** - (V) Végétarian (SG) Gluten-Free, **On Request**

Prix nets, taxes et service compris - Net prices, taxes and service included.

Liste des Allergènes sur Demande – List of Allergens on Request

Entrées

STARTERS

Suggestion du Jour <i>Starter of the Moment</i>	11.00 €
Tortellini Butternut, Châtaigne, Ricotta, Crème au Bleu du Queyras (V) <i>Tortellini Butternut, Chestnut, Ricotta & Bleu du Queyras Cheese Cream</i>	12.00 €
Poêlées de Champignons Forestiers en Persillade, Oeuf Parfait, (V) (SG) Cristalline de Jambon <i>Sautéed Wild Mushrooms with Parsley-Garlic Butter, “Perfect” Egg, Ham Crisps</i>	11.00 €
Velouté de Potimarron, Chantilly Truffée, Croûtons Dorés aux 5 Épices (V) (SG) <i>Red Kuri Squash Velouté, Truffle Whipped Cream, Five-Spice Golden Croutons</i>	10.00 €
Crudo de Saumon, Sauce Mangue, Menthe, Citron Vert & Pickles (SG) d’Oignons Rouges <i>Salmon Crudo, Mango Sauce, Shiso, Lime & Pickled Red Onions</i>	14.00 €

(V) Végétarien (SG) Sans-Gluten, **Sur Demande** - (V) Végétarian (SG) Gluten-Free, **On Request**

Prix nets, taxes et service compris - Net prices, taxes and service included.

Liste des Allergènes sur Demande – List of Allergens on Request

Plats

MAIN COURSES

Suggestion du Jour 23.00 €
Main Course of the Moment

La Pièce du Boucher, Frites Maison, Salade (SG) Sur Demande
The Butcher's Piece, Home made French Fries, Salad

Joue de Bœuf Confite, Sauce Grand Veneur, Risotto Crémeux, Gremolata 24.00 €
Braised Beef Cheek, Grand Veneur Sauce, Creamy Risotto, Gremolata

Pavé d'Omble Chevalier en Croûte d'Herbes, Crème à l'Ail Noir, Mousseline de Chou-Fleur au Chocolat Blanc, Chips de Panais 26.00 €
Arctic Char Fillet in an Herb Crust, Black Garlic Cream, White Chocolate Cauliflower Purée, Parsnip Chips

Araignée de Porc Ibérique à la Texane, Jus Corsé aux Épices, Polenta Châtaignes, Carottes Glacées au Miel du Queyras 23.00 €
Iberian Texas-Style Pork Araignée, Spiced Jus, Chestnut Polenta, Carrots Glazed with Queyras Honey

Courges Rôties aux Épices, Labneh au Sésame, Réduction Balsamique, (V) (SG) Pignons de Pins, Grenade & Salade d'Herbes 17.00 €
Spiced Roasted Squash, Sesame Labneh, Balsamic Reduction, Pine Nuts, Pomegranate, & Herb Salad

Trofies à la Crème de Parmesan Truffée, Chiffonnade de Jambon à la Truffe, Tuile Parmesan Noisettes 19.00 €
Trofie Pasta with Truffle Parmesan Cream, Shaved Truffle Ham, Parmesan-Hazelnut Tuile,

Raclette – Tomme de la «Ferme du Petit Puy», Charcuterie & Pommes de Terre (SG/V) 30.00 €
Raclette – Tomme from " Le Petit Puy " farm, Charcuteries & Potatoes Min 2 pers.

Fondue, Charcuterie & ses Croutons de Pain (V) 30.00 €
Fondue, Charcuterie & Bread Croutons Min 2 pers.

(V) Végétarien (SG) Sans-Gluten, **Sur Demande** - (V) Végétarien (SG) Gluten-Free, **On Request**
 Prix nets, taxes et service compris - Net prices, taxes and service included.
 Liste des Allergènes sur Demande – List of Allergens on Request

Desserts

DESSERTS

Dessert du Jour 10.00 €

Dessert of the Moment

Brioche Perdue, Gelée de Banane Caramélisé, 10.00 €

Caramel Beurre Salé

Brioche Pain Perdu Caramelized Banana Jelly, Salted Butter Caramel

Mille-Feuille Marron Chartreuse 10.00 €

Chestnut-Chartreuse Mille-Feuille

Pomme Rôtie au Beurre, Crumble Cannelle, 10.00 €

Chantilly Miel Cannelle

Butter-Roasted Apple, Cinnamon Crumble, Honey & Cinnamon Whipped Cream

Coulant Chocolat, Cœur Myrtille & Dôme Meringue 10.00 €

Chocolate Lava Cake, Blueberry Heart, Meringue Dome

Glaces Artisanales « Hautes Alpes » (2 Boules) 7.50 €

du Meilleur Ouvrier de France : Gérard Cabiron

Clémentine, Noisette, Vanille, Caramel Beurre Salé, Myrtille

“Hautes Alpes” Artisanal Ice Cream (2 Scoops)

by Meilleur Ouvrier de France : Gérard Cabiron

Clementine, Hazelnut, Vanilla, Salted Butter Caramel, Blueberry



(V) Végétarien (SG) Sans-Gluten, **Sur Demande** - (V) Végétarian (SG) Gluten-Free, **On Request**

Prix nets, taxes et service compris - Net prices, taxes and service included.

Liste des Allergènes sur Demande - List of Allergens on Request

Enfants

KIDS MENU
MOINS DE 12 ANS

20.00 €

Plat du Jour

Main Course of the Day

Joue de Boeuf Confite, Sauce Grand Veneur, Risotto Crémeux, Gremolata

Braised Beef Cheek, Grand Veneur Sauce, Creamy Risotto, Gremolata

**Trofies à la Crème de Parmesan, Chiffonnade de Jambon à la Truffe,
Tuile Parmesan Noisettes**

Trofie Pasta with Parmesan Cream, Shaved Truffle Ham, Parmesan-Hazelnut Tuile

Brioche Perdue, Gelée de Banane Caramélisé, Caramel Beurre Salé

Brioche Pain Perdu Caramelized Banana Jelly, Salted Butter Caramel

Glaces Artisanales « Hautes Alpes » (1 Boule) du Meilleur Ouvrier de France

Clémentine, Noisette, Vanille, Caramel Beurre Salé, Myrtille

"Hautes Alpes" Artisanal Ice Cream (1 Scoop) by Meilleur Ouvrier de France

Clementine, Hazelnut, Vanilla, Salted Butter Caramel, Blueberry

(V) Végétarien (SG) Sans-Gluten, **Sur Demande** - (V) Végétarian (SG) Gluten-Free, **On Request**

Prix nets, taxes et service compris - Net prices, taxes and service included.

Liste des Allergènes sur Demande – List of Allergens on Request

Nos Vins



Sélection au Verre

GLASS OF WINE

BLANC – WHITE (12cl)

Vallée du Rhône, Laudun, Domaine Allegret	6.00 €
Occitanie, Le Petit Gascoun, Côte de Gascogne	7.00 €
Hautes-Alpes, Tresbaudon	7.50 €
Vallée du Rhône, Vacqueyras Bio, Domaine Le Colombier	9.50 €

ROUGE – RED (12cl)

Italie, Montepulciano d'Abruzzo «Colimoro» Doc	6.50 €
Hautes-Alpes, Tresbaudon	7.50 €
Hérault, Albaran, Domaine Gassac	7.50 €
Vallée du Rhône, Vacqueyras Bio, Domaine Le Colombier	9.50 €

ROSE (12cl)

Hautes-Alpes, Tresbaudon	7.50 €
---------------------------------	---------------

CHAMPAGNE (12cl)

Blanc de Noir, Brut, Rémy Massin	12.00 €
---	----------------

Prix nets, taxes et service compris - Net prices, taxes and service included.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Alcohol abuse is dangerous for your health, you must drink with moderation.
Tous nos Vins Contiennent des Sulfites – All of our Wines Contain Sulfites

Nos Blancs

WHITE WINE

Vin des Hautes-Alpes

Tresbaudon 75cl 36.00 €

Vin de Savoie

Roussette Maison Blanche – Domaine Carrel 75cl 43.00 €

Vins du Rhône

Laudun, Domaine Allegret 75cl 30.00 €

Vacqueyras Bio, Domaine Le Colombier 75cl 55.00 €

Vins de la Vallée de La Loire

Pouilly Fumé, Domaine Blanchet 75cl 50.00 €

Vins de Bourgogne

Chablis, Domaine Seguinot Bordet 75cl 54.00 €

Vin d'Occitanie

Le petit Gascoun, Côte de Gascogne 75cl 34.00 €

Vin étranger

Pinot Grigio IGT, Tenute Arnaces 75cl 34.00 €

Vin du Pays d'Hérault

Faune – Domaine Gassac 75cl 38.00 €

Prix nets, taxes et service compris - Net prices, taxes and service included.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Alcohol abuse is dangerous for your health, you must drink with moderation.
Tous nos Vins Contiennent des Sulfites – All of our Wines Contain Sulfites

Nos Rouges

RED WINE

Vin des Hautes-Alpes

Tresbaudon	75cl	36.00 €
------------	------	---------

Vin de la Vallée du Rhône

Croze Hermitage « Le Clos », Domaine Remizieres	75cl	58.00 €
---	------	---------

Vacqueyras « Domaine le Colombier » Bio	75cl	55.00 €
---	------	---------

Beaume de Venise, Domaine de Cassan	75cl	39.00 €
-------------------------------------	------	---------

Beaume de Venise, Domaine de Cassan	37.5cl	25.00 €
-------------------------------------	--------	---------

Vins de Bourgogne

Hautes Côtes de Nuits, Domaine Thevenon Lebrun	75cl	72.00 €
--	------	---------

Vins de Bordeaux

Lussac Saint Emilion, Château Fleur Terrien	75cl	39.00 €
---	------	---------

Lussac Saint Emilion, Château Fleur Terrien	37.5cl	28.00 €
---	--------	---------

Vin étranger

Montepulciano d'Abruzzo «Colimoro», Doc, Italie	75cl	28.00 €
---	------	---------

Barbera d'Alba – Marchesi Di Barolo, Italie	75cl	39.00 €
---	------	---------

Vin de la Loire

St Nicolas de Bourgueil, Cuvée St Vincent, Domaine Bruneau	75cl	36.00 €
--	------	---------

Vin du Languedoc

Pic Saint Loup « Les Déesses Muettes »	75cl	35.00 €
--	------	---------

Vin du Pays d'Hérault

Albaran – Domaine Gassac	75cl	38.00 €
--------------------------	------	---------

Nos Rosés

ROSE WINE

Vin des Hautes-Alpes

Tresbaudon

75cl

35.00 €

Vins de Provence

Château Roubine «La Vie en Rose» Bio

75cl

43.00 €

Bienfait de Dieu – Domaine de Ramatuelle

75cl

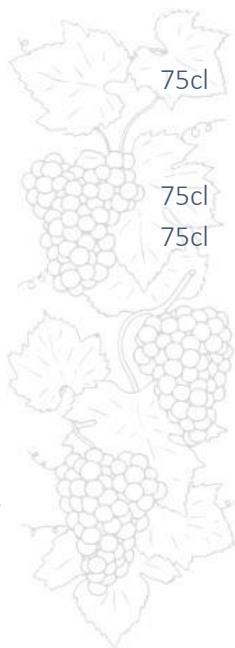
35.00 €

Prix nets, taxes et service compris - Net prices, taxes and service included.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Alcohol abuse is dangerous for your health, you must drink with moderation.

Tous nos Vins Contiennent des Sulfites – All of our Wines Contain Sulfites



Notre Sélection

Our Selection

NOS BLANCS D'EXCEPTION – WHITE EXCEPTION

Sauterne – Château d'Yquem 2008	75cl	450.00 €
---------------------------------	------	----------

NOS ROUGES D'EXCEPTION – RED EXCEPTION

Pomerol – Carillon de Rouget Grave – Château Vilmont	75cl	115.00 €
--	------	----------

Côte Rôtie 2020 – Bellissima	75cl	140.00 €
------------------------------	------	----------

Grand Echezeau – Bouchard Père et fils 2017 AOC	75cl	300.00 €
---	------	----------

NOS BLANCS DU MOMENT – WHITE SUGGESTION

Grave – Château Vilmont	75cl	39.00 €
-------------------------	------	---------

Château Roubine «Premium», Cru Classé	75cl	52.00 €
---------------------------------------	------	---------

Château Roubine «Premium», Cru Classé	50cl	42.00 €
---------------------------------------	------	---------

L'Interdit d'Amour – Domaine François 1er	75cl	48.00 €
---	------	---------

Prix nets, taxes et service compris - Net prices, taxes and service included.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Alcohol abuse is dangerous for your health, you must drink with moderation.
Tous nos Vins Contiennent des Sulfites – All of our Wines Contain Sulfites

Champagnes

Rémy Massin, Blanc de Noir, Brut	37.5cl	45.00 €
Rémy Massin, Blanc de Noir, Brut	75cl	70.00 €
Lanson, Rosé Label	75cl	130.00 €
Lanson, Noble Cuvée Brut Millésime 2002	75cl	225.00 €
Canard Duchêne, Iconic, Blanc de Blanc	75cl	140.00 €
Canard Duchêne, Iconic, Rosé	75cl	140.00 €

NOS EXCEPTIONS :

Veuve Clicquot, Blanc	75cl	190.00 €
Bollinger, Brut	75cl	190.00 €
Ruinart, Blanc de Blanc	75cl	270.00 €

Prix nets, taxes et service compris - Net prices, taxes and service included.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Alcohol abuse is dangerous for your health, you must drink with moderation.
Tous nos Vins Contiennent des Sulfites – All of our Wines Contain Sulfites