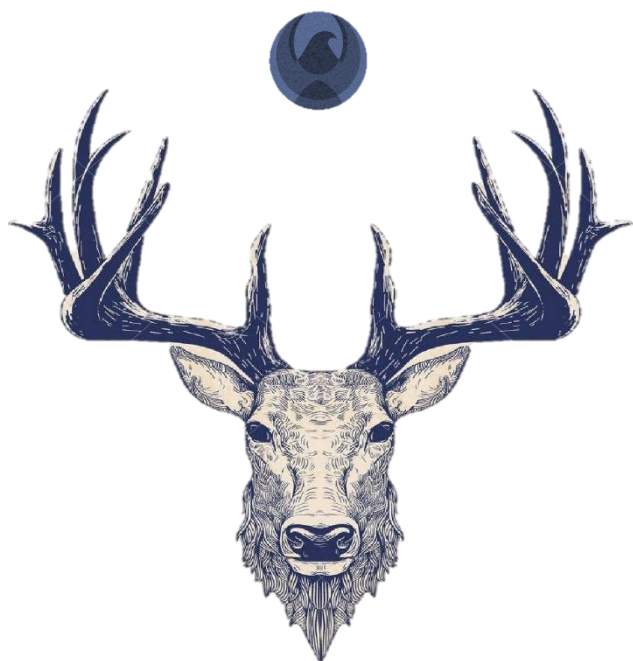




L'Aiglon



En plein cœur de la vallée de Serre Chevalier, l'Aiglon, restaurant du Grand Aigle Hôtel & Spa, vous accueille tous les jours pour vous faire déguster de délicieux plats alliant tradition de la montagne et créativité de notre chef de Cuisine

“

*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 »

”



Menu du jour Meal of the Day

35 euros

Potage du jour

Soup of the day



Entrée 1

Starter 1

OU

Entrée 2

Starter 2



Plat 1

Main course 1

OU

Plat 2

Main Course 2



Buffet de fromages et de desserts

Cheese & Dessert Buffet

Nos tapas à partager Tapas to Share

Pour 2 personnes

Planche Alpine

Assortiment de charcuteries et de fromages

Alpine platter

A selection of local charcuteries and cheeses

16 €

Terrine des Hautes Alpes

Bocal de 350g à partager de la Ferme Embrunaise

Local Porc Paté from Embrunaise Farm

350g to share

12 €

Planche la Trempelette

Assortiment de légumes crus, Houmous, tapenade, Guacamole

Vegetarian Platter

Raw Vegetables with three dippings : Humus, Guacamole, olive tapenade

16 €

Sticks de Tomme des Hautes Alpes,

Sauce au piment doux

Local Cheese sticks

14 €

Guillotine de Saucisson

Saucisson des Hautes Alpes, nature ou noisette

Local Saucisson

Saucisson from the Hautes Alpes, plain or with nuts

10 €

Tempura de légumes

Accompagnés d'un caramel de soja

Vegetables tempura

Served with soja caramel

14 €

Nos entrées Starters

Soupe du Jour 8 €
Soup of the day

Entrée du jour 10 €
Choix parmi les deux entrées du Menu du jour
Starter of the day
Choice between the two starters of the menu

Nos plats Main courses

La pièce du boucher 25 €
Une pièce de viande sélectionnée par le Chef
Avec une sauce maison
Chef's Meat
A piece of meat cautiously chosen by our Chef

Le poisson du moment 25 €
Sélection du Chef accompagné de légumes de saison
Fish of the day
Selected by our Chef with winter vegetables

Le plat végétarien 22 €
Selon l'humeur du Chef, découvrez notre plat veggie du jour
Veggie course
Ask our waiter to know the veggie dish of the day

Le plat du jour 20 €
Choix entre les deux plats du menu du jour
Course of the day
Choice between the two main courses of the menu

Buffet de fromages de nos régions et de douceurs du Chef 12 €
Local Cheese Plate and dessert Buffet

Nos spécialités montagnardes

Local Dishes

La Raclette 27 €
Servi avec charcuterie locale, pommes de terre et salade
– à partir d'une personne
« Raclette » Melted French cheese
With local meat, potatoes, salad – from one person

La Raclette végétarienne 27 €
Servi avec saumon, pommes de terre et salade
– à partir d'une personne
Vegetarian « Raclette »
With salmon, potatoes, salad – from one person

La fondue 3 fromages 24 €
Servi avec charcuterie locale et salade
– à partir d'une personne
Melted Cheese « Fondue »
With local meat,, salad – from one person

La fondue 3 fromages « végétarienne » 24 €
Servi avec saumon et salade
– à partir d'une personne
Melted Cheese « Fondue »
With local meat, salad – from one person

La tartiflette 18 €
Servi avec salade
– à partir d'une personne
Cheese, potatoes and bacon gratin
With local meat, potatoes, salad – from one person

Pour les petits Kids Menu 15 €

Moins de 12 ans

Un verre de jus de fruits ou de soda
Glass of Juice or Soda

+

Steak haché / Nuggets / Poisson
Chopped Steak / Nuggets / Fish

+

Frites / Légumes / Pâtes
French Fries / Vegetables / Pastas

Ou

La pâte du jour
Pasta of the day

+

Le buffet de dessert
Dessert Buffet

