

*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 Alpagnes

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

**40.00€**

*Raclette 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

# Tapas à partager

TAPAS TO SHARE

**Planche de Charcuteries & Fromages de la « Ferme du Petit Puy »,  
Olives à l'Huile & Petits Légumes au Vinaigre** 13.00 €  
*Plank of Charcuteries & Cheeses from "Le Petit Puy" farm,  
Olives & Pickled Vegetables*

**Croque-Monsieur du Grand Aigle** 13.50 €  
*Grand Aigle Croque-Monsieur*

**Petits Choux aux Champignons des bois (v)** 11.00 €  
*Choux stuffed with Wild Mushrooms*



(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



<b>Suggestion du Jour</b> <i>Starter of the Moment</i>	<b>10.00 €</b>
<b>Minestrone de Légumes en différentes cuissons (SG/V)</b> <i>Vegetable Minestrone cooked with different methods</i>	<b>12.00 €</b>
<b>Carpaccio de Magret de Canard sur son lit d'Oignons Salés, Sauce Fruits Rouges parsemée de Pâte d'Amande</b> <i>Duck Breast Carpaccio on Salted Onions, Red Fruit Sauce Sprinkled with Marzipan</i>	<b>14.00 €</b>
<b>Oeuf Parfait aux Champignons des Bois, Châtaignes, Crème Parmesan &amp; ses petits Croûtons (SG/V)</b> <i>Perfect Egg with Wild Mushrooms, Chestnuts, Parmesan Cream &amp; little Croutons</i>	<b>11.00 €</b>

(V) Végétarien (SG) Sans-Gluten, Sur Demande - (V) Vegetarian (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



<b>Suggestion du Jour</b> <i>Main Course of the Moment</i>	<b>26.00 €</b>
<b>Souris d'Agneau marinée à la Moutarde, Carottes glacées au Curcuma &amp; Purée de Pois Chiches</b> <i>Lamb Shank marinated in Mustard with Tumeric glazed Carrots &amp; Chickpea Puree</i>	<b>32.00 €</b>
<b>« Tagliata » de Bœuf en Croûte de Noisettes, Roquette, Jus Glacé au Parmesan Truffé</b> <i>« Tagliata » of Beef in Hazelnut Crust, Arugula, Truffled Parmesan Glazed Juice</i>	<b>24.00 €</b>
<b>Poireaux Grillés sur leur Purée de Céleri-Rave &amp; son Jus de Cuisson (SG/V)</b> <i>Grilled Leeks on Celery Puree &amp; Cooking Juice</i>	<b>18.00 €</b>
<b>Burger de nos Montagnes : Steak Boucher français (180g), Bacon, Pain de notre Boulangerie «Flayol», Bleu de la « Ferme du Petit Puy » Mayonnaise au Citron, Sauce BBQ au Jack Daniel's, Frites campagnardes</b> <i>Mountain Burger: french Butcher's Steak (180g), Bacon, Bun from our Bakery "Flayol", Blue Cheese from "Le Petit Puy" farm, Lemon Mayonnaise, Jack Daniel's BBQ Sauce, French Fries</i>	<b>26.00 €</b>
<b>Filet de Truite &amp; sa Crème de Fromage Frais Citronnée, Chips &amp; Ecrasé de Pommes de Terre, Salsa Verde</b> <i>Trout Fillet, Lemon Cream Cheese, Chips &amp; Mashed Potatoes, Salsa Verde</i>	<b>22.00 €</b>
<b>Raclette de la «Ferme du Petit Puy», Charcuterie &amp; Pommes de Terre (SG/V)</b> <i>Raclette from " Le Petit Puy " farm, Charcuteries &amp; Potatoes</i> <b>OU Fondue accompagnée de sa Charcuterie (SG/V)</b> <i>OR Fondue with Charcuteries</i>	<b>30.00 €</b>

(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

# Desserts

DESSERTS

**Dessert du Jour (V)** 10.00 €  
*Dessert of the Moment*

**Dôme Mystère :** 10.00 €  
**Parfait Glacé Vanille, Meringue, Fruits Caramélisés & Amandes  
Torréfiées (SG/V)**  
*Vanilla Iced Parfait with Meringue, Caramelised Fruits & Roasted Almonds*

**Tout Choco :** 10.00 €  
**Brownie et sa Ganache Montée, Crumble  
de Cacao, Praliné Amandes-Noisettes & Glace au Chocolat (SG/V)**  
*Chocolate Brownie and Whipped Ganache, Cocoa Crumble, Almond and  
Hazelnut Praline & Chocolate Ice Cream*

**Carré Poire-Caramel :** 10.00 €  
**Génoise surmontée d'un Croustillant au Chocolat,  
Mousse Caramel & ses Poires Caramélisées (V)**  
*Sponge cake topped with Caramel Mousse,  
Caramelised Pears and Crispy Chocolate*

**Glaces Artisanales « Hautes Alpes » (2 Boules)** 7.50 €  
**du Meilleur Ouvrier de France : Gérard Cabiron**  
Fraise, Citron, Poire  
Chocolat, Vanille, Caramel Beurre Salé  
*“Hautes Alpes” Artisanal Ice Cream (2 Scoops)  
by Meilleur Ouvrier de France : Gérard Cabiron  
Strawberry, Lemon, Pear  
Chocolate, Vanilla, Salted Butter Caramel*

(V) Végétarien (SG) Sans-Gluten, Sur Demande - (V) Vegetarian (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*

**« Tagliata » de Bœuf en Croûte de Noisettes et Pommes de Terre,  
Roquette, Jus Glacé au Parmesan Truffé**

*« Tagliata » of Beef in Hazelnut and Potato Crust, Arugula,  
Truffled Parmesan Glazed Juice*

**Poireaux Grillés sur leur Purée de Céleri-Rave & son Jus de Cuisson (SG/V)**

*Grilled Leeks on Celery Puree & Cooking Juice*

**Burger de nos Montagnes : Steak Boucher français (100g), Bacon,  
Pain de notre Boulangerie «Flayol», Bleu de la « Ferme du Petit Puy »  
Mayonnaise au Citron, Sauce BBQ, Frites campagnardes**

*Mountain Burger: french Butcher's Steak (100g), Bacon, Bun from our Bakery "Flayol",  
Blue Cheese from "Le Petit Puy" farm, Lemon Mayonnaise, BBQ Sauce, French Fries*

**Carré Poire-Caramel : Génoise surmontée d'un Croustillant  
au Chocolat, Mousse Caramel & ses Poires Caramélisées (V)**

*Sponge cake topped with Caramel Mousse, caramelised Pears and Crunchy Chocolate*

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

Fraise, Citron, Poire

Chocolat, Vanille, Caramel Beurre Salé

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

*Strawberry, Lemon, Pear*

*Chocolate, Vanilla, Salted Butter Caramel*

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

Boissons non comprises – Drinks not included

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



Nos Vins



# Sélection au Verre

Glass of Wine

## BLANC – WHITE (12cl)

Hautes-Alpes, **Tresbaudon**

7.50 €

Loire, **Pouilly fumé, Domaine Blanchet**

8.50 €

Occitanie, **Le Petit Gascoun, Côte de Gascogne**

6.50 €

## ROUGE – RED (12cl)

Hautes-Alpes, **Tresbaudon**

7.00 €

Languedoc, **Pic Saint Loup Emotion Deesse**

6.50 €

Bordeaux, **Saint Emilion Lussac**

8.50 €

Italie, **Montepulciano d'Abruzzo «Colimoro» Doc**

6.50 €

## CHAMPAGNE (12cl)

Sélection de L'Elysée, **Gardet**

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 €

## Vins de Provence

Château Roubine «Premium», Cru Classé

75cl 49.00 €

Château Roubine «Premium», Cru Classé

50cl 33.50 €

## Vins de la Vallée de La Loire

Pouilly Fumé, Domaine Blanchet

75cl 46.00 €

## Vins de Bourgogne

Chablis, Domaine Seguinot Bordet

75cl 49.00 €

## Vin d'Occitanie

Le petit Gascoun, Côte de Cascoigne

75cl 34.00 €

## Vin étranger

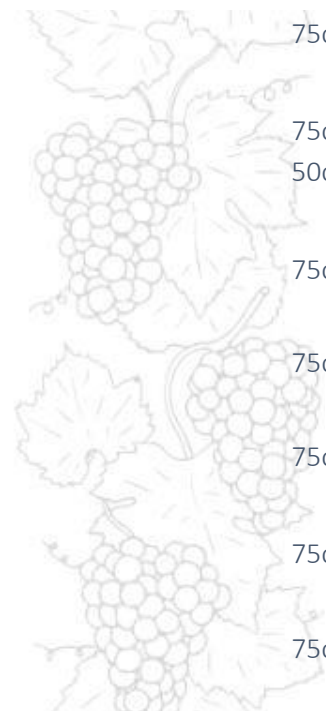
Pinot Grigio IGT, Tenute Arnaces

75cl 30.00 €

## 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 Sulfités

# Nos Rouges

RED WINE

## Vin des Hautes-Alpes

Tresbaudon 75cl 36.00 €

## Vin de la Vallée du Rhône

Cröze Hermitage « Le Clos », Domaine Remizieres 75cl 59.00 €

Vacqueyras « Domaine le Colombier » 75cl 45.00 €

## Vins du Vaucluse

Beaume de Venise, Domaine de Cassan 75cl 38.50 €

Beaume de Venise, Domaine de Cassan 37.5cl 23.00 €

## Vins de Bourgogne

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

## Vins de Bordeaux

Lussac Saint Emilion, Château Fleur Terrien 75cl 41.00 €

Lussac Saint Emilion, Château Fleur Terrien 37.5cl 27.00 €

## Vin étranger

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

Valpolicella « Classico », Doc, Italie 75cl 32.00 €

## Vin de la Loire

St Nicolas de Bourgueil, Cuvée St Vincent, Domaine Bruneau 75cl 33.00 €

## Vin du Languedoc

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

## Vin du Pays d'Hérault

Albaran – 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 Rosés

ROSÉ WINE

## Vin des Hautes-Alpes

Tresbaudon

75cl

**34.00 €**

## Vins de Provence

Château Roubine «La Vie en Rose» Bio

75cl

**43.00 €**



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

<i>Condrieu – Vin de Vienne 2019</i>	75cl	<b>77.00 €</b>
<i>Sauterne Château d'Yquem 2008</i>	75cl	<b>450.00 €</b>
<i>Mercurey 1<sup>er</sup> Cru 2016 – Les Champs Martin</i>	75cl	<b>89.00 €</b>

## NOS ROUGES D'EXCEPTION – RED EXCEPTION

<i>Aloxe Corton 2019 – Domaine Millard</i>	75cl	<b>115.00 €</b>
<i>Côte Rôtie 2020 – Bellissima</i>	75cl	<b>110.00 €</b>
<i>Pomerol – Carillon de Rouget</i>	75cl	<b>95.00 €</b>

## NOS BLANCS DU MOMENT – WHITE SUGGESTION

<i>Grave – Château Vilmont</i>	75cl	<b>39.00 €</b>
<i>Interdit d'Amour – Domaine François 1<sup>er</sup></i>	75cl	<b>48.00 €</b>
<i>Sancerre – Domaine Tayaux</i>	75cl	<b>42.00 €</b>

## NOS ROUGES DU MOMENT – RED SUGGESTION

<i>Saint Amour – Domaine François 1<sup>er</sup></i>	75cl	<b>48.00 €</b>
<i>Barbera d'Alba – Marchesi Di Barolo</i>	75cl	<b>39.00 €</b>

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

Champagne, Gardet Brut – Sélection de L'Elysée	75cl	<b>65.00 €</b>
Lanson, Rosé Label	75cl	<b>130.00 €</b>
Lanson, Noble Cuvée Brut Millésime 2002	75cl	<b>210.00 €</b>
Canard Duchêne Brut	37.5cl	<b>40.00 €</b>
Canard Duchêne Charles VII	75cl	<b>90.00 €</b>
Thiénot, Rosé	75cl	<b>78.00 €</b>



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