

L'Égillon Restaurant



Menu Du Jour



*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 »

Notre carte

Tapas à partager

Tapas to share

Planche Alpine 18.00 €

Fromages et charcuterie (locaux et italiens)
Alpine Board
Local and Italian Cheeses and charcuterie (cold meat)

Planche Bergère 18.00 €

Fromages locaux et italiens
Cheeses board
Local and Italian Cheeses

Planche de Charcuterie 18.00 €

Charcuterie local et italienne
Charcuterie board
Local and Italian charcuterie (cold meat)

Planche de Saumon 18.00 €

Salmon board

Terrine des Hautes Alpes 18.00 €

Local Paté

Guillotine de Saucisson 15.00€

Saucisson des Hautes Alpes
Guillotined saucisson
Local saucisson

Entrées

Starters

Entrée du jour <i>Starter of the day</i>	16.00 €
Salsifi, truite gravelax, émulsion barigoule, yaourt grec aux herbes, œuf de saumons <i>Salsify, gravelax trout, barigoule emulsion, Greek yoghurt with herbs, salmon egg</i>	17.00 €
Œuf parfait, anguille fumée, brunoise de céleri, pommes de terre, poireaux, huile de truffe, émulsion de foie-gras <i>Perfect egg, smoked eel, celery brunoise, potatoes, leeks, truffle oil, foie-gras emulsion.</i>	17.00 €
Matafan, crémeux chèvre (straccia), légumes rotis, espuma carotte, crumble au thym <i>Seafood pokebowl</i> <i>Tuna, trio of quinoa, beetroot, cucumber, radish, carrot, avocado and tomato</i>	17.00 €

Plats

Main Courses

Plat du Jour au choix	23.00 €
<i>Today's chef special</i>	
Poitrine de porc confite, purée de choux vert safranée, choux braisés au lard, jus réduit	26.00 €
<i>Candied pork belly, green cabbage puree with saffron, braised cabbage with bacon, reduced jus</i>	
Ris de veau façon meunière, purée de pomme de terre, champignons, jus réduit	35.00 €
<i>Meuniere-style veal sweetbreads, mashed potatoes, mushrooms, reduced jus</i>	
Panais laqué au miel et soja, risotto aux shitakés, espuma carotte, huile herbacée	25.00 €
<i>Parsnip glazed with honey and soy, shiitake risotto, carrot foam, herbaceous oil</i>	

Nos Spécialités
Montagnardes
Our Mountain Specialities

**(à partir de 2 personnes)*
(Minimum 2 people)

La Raclette*	28.00 €
<i>Servie avec charcuterie locale, pommes de terre et salade</i>	
<i>Raclette cheese with local charcuterie, potatoes and lettuce</i>	
La Raclette Végétarienne*	28.00 €
<i>Servie avec saumon, pommes de terre et salade</i>	
<i>Raclette cheese with smoked salmon, potatoes and lettuce</i>	
La Boîte chaude	24.00 €
<i>Un Mont d'or cuit au four, servi avec salade verte et pommes de terre</i>	
<i>Grenaille</i>	
<i>Mont d'or baked in the oven, served with green salad and Grenaille potatoes</i>	

Pour terminer...

To finish...

Plateau de Fromages

Dessert of the day

14.00€

Dessert du Jour

Dessert of the day

12.00€

Tarte aux Myrtilles

Blueberry Pie

12.00€

Chocolat : Tube tuile gavote, espuma chocolat noir, crèmeux chocolat, pralin gavote, sorbet

*Chocolate: Gavote tuile tube, dark chocolate foam,
creamy chocolate, gavote praline, sorbet*

12.00€

Sélection au Verre

Glass of Wine

BLANC White

Vin des Hautes Alpes, 2021, *05*

7.00€

Vin de Provence, 2020, *Bravade*

7.00€

Chablis, 2021, *Laroche*

8.50€

ROUGE Red

Côtes du Rhône, 2020, *les 3 Garçons* BIO

6.50€

Vin des Hautes Alpes, 2021, *05*

7.00€

Lussac, 2017, *Saint Emilion*

8.00€

ROSE Rosé

Vin de Provence, 2021, *Bravade*

7.00€

CHAMPAGNE

Thiénot - *Brut*

12.00€

Vin Blanc

White Wine

Côtes de Provence

2020 - Saint Tropez, *Bravade* 75cl 30.00 €

Hautes Alpes

Vin des Hautes Alpes, 2021, *05* 75cl 30.00€

Vins de la Vallée du Rhône

2019 - Condrieu, *Vins de Vienne* 75cl 96.00 €

Vins de la Vallée de La Loire

2019 - Pouilly Fumé, *Les Clairières* 75cl 48.00 €

Vins de Bourgogne

2020 - Chablis, *Laroche* 37.5cl 25.00 €

2021 - Chablis, *Laroche* 75cl 42.00€

2019 - Chablis 1er Cru, Fourchaume, *Gérard Tremblay* 75cl 60.00 €

2016/2019 - Mercurey 1er Cru, *Les Champs Martins* 75cl 86.00 €

2017 - Meursault « Vieilles vignes », *Garaudet* 75cl 96.00 €

Vins de Bordeaux

2008 - Sauternes, *Château d'Yquem* 75cl 400.00 €

Vins du Languedoc-Roussillon

2020 - Viognier, *Le Versant* 75cl 34.00 €

Vins étrangers

2020 - Pinot Grigio, *Terra di Verona*, Italie 75cl 26.00 €

Vin Rouge

Red Wine

Côtes de Provence

2017 - Bandol, *Château de Pibarnon* 75cl 71.00 €

Hautes Alpes

2021 - Hautes Alpes, *05* 75cl 29.00 €

Vins de la Vallée du Rhône

2020 - Côtes du Rhône, *les 3 Garçons BIO* 75cl 28.00 €

Vins de Bourgogne

2018 - Vieilles Vignes, *Nuit Saint Georges* 75cl 114.00 €

2017 - Louis Latour, *Aloxe Corton, AOC* 75cl 104.00 €

2017 - Domaine Bouchard, *Grand Echezeaux* 75cl 220.00 €

Vins de Bordeaux


2017 - Lussac *Saint Emilion* 37.5cl 26.00 €

2017 - Lussac *Saint Emilion* 75cl 42.00 €

Vins étrangers

2018 - Marchesi Di Barolo, Ruvei, *Barbara d'Alba*, Piémont, Italie 75cl 52.00 €

2019 - Bric Amel, Italie, *Langhe DOC* 75cl 59.00 €



Vin Rosé

Rosé Wine

Vins de Provence

2021 - St Tropez, *Bravade* 75cl 30.00€

2021 - St Tropez, *Bravade* 50cl 23.00€

Vin des Hautes Alpes

2021 - Hautes Alpes, *05* 75cl 30.00€

2021 - Hautes Alpes, *05* 37.5cl 30.00€

Vallée du Rhône

2021 - Fondrèche, Ventoux 75cl 29.00€

Champagnes

Lanson - <i>Blanc de Blanc</i>	75cl	120.00€
Lanson - <i>Rosé Label</i>	75cl	90.00€
Lanson - <i>Black Reserve Brut Magnum</i>	150cl	190.00€
Canard Duchêne Bio - <i>P181</i>	75cl	70.00€
Canard Duchêne Bio - <i>P181</i>	37.5cl	40.00€
Thiénot - <i>Brut</i>	75cl	70.00€
Thiénot - <i>Rosé</i>	75cl	85.00€



* * * *

LE GRAND AIGLE

HOTEL & SPA - SERRE CHEVALIER