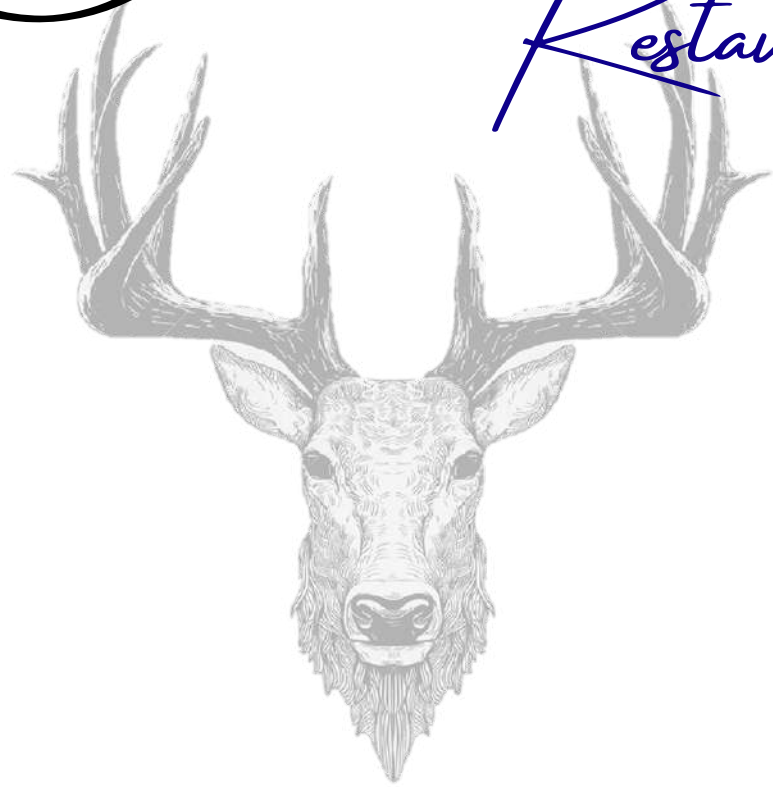


*L'iglon*  
*Restaurant*



*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 ramiflés, 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 tournoyer 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 Frenchie** 17.00 €

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

**Planche Bergère** 17.00 €

*Fromages locaux et italiens*  
Cheeses board  
*Local and Italian Cheeses*

**Planche de Charcuterie** 17.00 €

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

**Planche de Saumon** 17.00 €

Salmon board

**Terrine des Hautes Alpes** 17.00 €

Local Paté

**Guillotine de Saucisson** 14.00€

*Saucisson des Hautes Alpes*  
Guillotined saucisson  
*Local saucisson*

# Entrées

## Starters

<b>Entrée du jour</b>	<b>14.00 €</b>
<i>Starter of the day</i>	
<b>Saumon Gravlax &amp; ses légumes croquants</b>	<b>16.00 €</b>
<i>Cured salmon with crunchy vegetables</i>	
<b>Poké Bowl</b>	<b>19.00 €</b>
<i>Trio de quinoa, Betterave, concombre, radis, carotte, avocat, tomate</i>	
<i>Trio of quinoa, beetroot, cucumber, radish, carrot, avocado and tomato</i>	
<b>Poké Bowl de la Mer</b>	<b>26.00 €</b>
<i>Poisson, trio de quinoa, Betterave, concombre, radis, carotte, avocat, tomate</i>	
<i>Seafood pokebowl</i>	
<i>Tuna, trio of quinoa, beetroot, cucumber, radish, carrot, avocado and tomato</i>	
<b>Salade des Hautes Alpes</b>	<b>26.00 €</b>
<i>Tourton de pomme de terre, ravioles du champsaur, tomme de savoie, Miel d'ici, tomate, salade</i>	
<i>Hautes Alpes (local) Salad</i>	
<i>Potato pie, « Champsaur » ravioli, local cheese, local honey, lettuce and tomato</i>	

# Plats

## Main Courses

**Plat du Jour au choix** 22.00 €  
Today's chef special

**Le Burger Montagnard Steak limousin** 26.00 €  
*Burger de bœuf, reblochon, crème de truffe, chutney oignon, salade, tomate*  
The mountain burger (limousin's meat)  
*Beef pattie, reblochon (cheese from Savoie), truffle cream, onions chutney, lettuce and tomato*

**Pièce du Boucher** 25 – 35.00 €  
*Pommes grenailles persillées, sauce marchand de vin*  
The butcher's choice  
*Parsley new potatoes, wine and shallots sauce*

**Risotto de Morilles** 28.00 €  
Morels risotto

**Tataki de thon rouge, nouilles et sauce soja** 32.00 €  
Red tuna tataki, noodles and soya sauce

# Nos Spécialités

## Montagnardes

### Our Mountain Specialities

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

<b>La Raclette*</b>	<b>28.00 €</b>
<i>Servie avec charcuterie locale, pommes de terre et salade</i>	
Raclette cheese with local charcuterie, potatoes and lettuce	
<b>La Raclette Végétarienne*</b>	<b>28.00 €</b>
<i>Servie avec saumon, pommes de terre et salade</i>	
Raclette cheese with smoked salmon, potatoes and lettuce	
<b>Croziflette</b>	<b>22.00 €</b>
<i>Un gratin de Crozet cuit au four avec lardons, reblochon et oignons, servi avec salade verte</i>	
A gratin dish made of reblochon cheese, bacons, onions and crozets (small pasta); served with lettuce on a side	
<b>Fondue 3 fromages – servie avec croutons et salade</b>	<b>24.00€</b>
<i>Emmental, Gruyère et Beaufort</i>	
3 cheeses fondue served with bread and lettuce	

# Pour terminer...

To finish...

**Buffet de desserts** 9.00€ /u  
Desserts buffet

**Buffet de fromages locaux et italiens** 12.00€/u  
*Accompagné de salade verte et fruits sec*  
Local and Italian cheese buffet  
*Served with lettuce and dried fruits*

**Coupe de glace artisanale** 4.00€/ boule  
Artisanal ice cream  
**1€ / boule supp**



# Sélection au Verre

## Glass of Wine

### **BLANC** White

Vins d'Alsace, 2017, Gewurztraminer, <i>Hans Schaeffer</i>	7.00€
Vin des Hautes Alpes, 2021, <i>05</i>	7.00€
Vin de Provence, 2020, <i>Bravade</i>	8.00€
Vin Italien, 2020, Pinot Grigio, <i>Terre di Verona</i>	6.00€

### **ROUGE** Red

Vin de Bordeaux, 2016, Côtes de Bourg, <i>Château de Barbe</i>	7.00€
Vin des Hautes Alpes, 2021, <i>05</i>	7.50€
Vin Italien, 2018, Vistamonte, Piemonte Doc, <i>Barbera</i>	6.00€

### **ROSE** Rosé

Vin de Provence, 2021, <i>Bravade</i>	8.00€
Vin des Hautes Alpes, 2021, <i>05</i>	7.00€
IGP méditerranée, Var, <i>Frisson</i>	7.00€

### **CHAMPAGNE**

Thiénot - <i>Brut</i>	12.00€
Thiénot - <i>Rosé</i>	14.00€

# 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 €

2020 - Yves Cuilleron à Chavanay, *Saint Joseph* 75cl 47.00 €

2020 - Côtes du Rhône, *Les 3 garçons BIO* 75cl 28.00€

## Vins de la Vallée de La Loire

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

## Vins de Bourgogne

2020 - Chablis, *Laroche* 37.5cl 27.00 €

2021 - Chablis, *Laroche* 75cl 46.00€

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 d'Alsace

2019 - Gewurztraminer, *Hans Schaeffer* 75cl 29.00 €

## 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 30.00 €

## Vins de la Vallée du Rhône

2018 - Etienne Guigal, *Crozes-Hermitage* 75cl 45.00 €

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

## Vins de Bourgogne

2015 - 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 €

2016 - Côte de Bourg, *Château de Barbe* 75cl 30.00 €

## Vins étrangers

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

2020 - DOC Vistamonte, *Barbera*, Piémont, Italie 75cl 24.00 €

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

# Vin Rosé

## Rosé Wine

### Vins de Provence

2020 - Palette, Henry Bonnaud, <i>Quintessence</i>	75cl	52.00 €
2019 - Domaine Saint-Julien Les Vignes, <i>Coteaux d'Aix</i>	37.5cl	20.00 €
2019 - Domaine Saint-Julien Les Vignes, <i>Coteaux d'Aix</i>	75cl	36.00 €
2021 - St Tropez, <i>Bravade</i>	75cl	30.00€

### Vin des Hautes Alpes

2021 - Hautes Alpes, <i>05</i>	75cl	30.00€
--------------------------------	------	--------

### IGP Méditerranée

2021 - Var, <i>Frisson</i>	75cl	29.00€
----------------------------	------	--------

# Champagnes

<b>Lanson</b> – <i>Noble Cuvée Brut Millésime 2002</i>	75cl	240.00€
<b>Lanson</b> – <i>Blanc de Blanc</i>	75cl	120.00€
<b>Lanson</b> – <i>Rosé Label</i>	75cl	75.00€
<b>Lanson</b> – <i>Black Reserve Brut Magnum</i>	150cl	190.00€
<b>Canard Duchêne Bio</b> – <i>P181</i>	75cl	71.00€
<b>Thiénot</b> – <i>Brut</i>	75cl	71.00€
<b>Thiénot</b> – <i>Rosé</i>	75cl	85.00€



\* \* \* \*

**LE GRAND AIGLE**

HOTEL & SPA - SERRE CHEVALIER