



Au cœur du massif des Hautes-Alpes, le restaurant le Roc Alto vous propose une cuisine enracinée dans ce terroir d'altitude.

Des côtes de la mer Méditerranée jusqu'aux pentes escarpées du Queyras, Alexandre Lechêne a noué un lien étroit avec les artisans qui lui apportent, au rythme des saisons, le fruit de leur pêche, de leur ferme et de leurs potagers. Sa cuisine, influencée par l'Italie si proche, les met en valeur, avec naturel, gourmandise et simplicité.

Nous vous invitons à partager ses découvertes et ses rencontres en vous laissant guider du val Padana jusqu'aux contrepentes de l'Estoilie.

# Grands Espaces

*Afin de vous faire découvrir son univers, le chef Alexandre Lechêne vous propose un menu porté par son inspiration et la saisonnalité des produits.*

*Des côtes de la Méditerranée jusqu'aux contreforts du mont Viso, laissez-vous guider dans une randonnée savoureuse en trois étapes.*

*Notre sélection de Fromages affinés 6€*

*58€, servi pour l'ensemble des convives, supplément de 6€ pour tout changement dans le menu*

*Prix net, service inclus*

# Contrepentes de l'Estoilie

## **Le pois chiche**

De Lazer, en salade, poulpe au naturel, spiruline

## **Le gamberone**

D'Imperia, poché au bouillon de têtes et en tartare, carvi de nos montagnes

## **L'agneau de Molines**

Risotto d'engrain de Lazer à l'épine-vinette, aubergine et ache des montagnes

*Notre chariot de fromages affinés 6€*

## **Le chocolat**

En velours, crème de Jivara à l'absinthe

*78€, servi pour l'ensemble des convives, supplément de 6€ pour tout changement dans le menu*

*Prix net, service inclus*

# Les Entrées

## **Le pois chiche**

De Lazer, en salade, poulpe au naturel, spiruline

**20€**

## **La truite du Rabioux**

Marinée, haricots de Conio, oxalis et poutargue

**26€**

## **La raviole**

Plantes de nos montagnes cueillies par nos soins, ricotta de bufflonne

**28€**

# Les Poissons

## **Le gamberone**

D'Imperia, poché au bouillon de têtes et en tartare, carvi de nos montagnes

**45€**

## **Le loup**

De Méditerranée, riz Venere nero à la courgette, citron confit

**45€**

# Les Viandes

## **L'agneau de Moline**

**38€**

Risotto d'en grain de Lazer à l'épine-vinette, aubergine et ache des montagnes

## **Le pigeon Miéral**

**40€**

Au cassis des Hautes-Alpes, navet et radis, jus aux abats

# Les Desserts

## **L'Abricot**

En sucre soufflé, biscuit moelleux aux amandes, glace romarin

**18€**

## **Le miel**

En tuile croustillante, déclinaison de cassis

**18€**

## **Le chocolat**

En velours, crème de Jivara à l'absinthe

**18€**

# Nos fournisseurs sans qui rien ne serait possible

ABEIL, producteurs de fruits et légumes, à Briançon

A.E.M.M.E., produits italiens à Imperia

DI MEGLIO, poissonnerie à Manduel

LAMORLETTE, boucherie à Embrun

La famille TAXIL, pois chiche, petit épeautre, confitures et fruits, à Lagrand, Hautes Alpes

VALRHONA, partenaire cercle V, à Tain l'Hermitage