



Au cœur du massif des Hautes-Alpes, Alexandre Lechêne vous propose une cuisine enracinée dans ce terroir d'altitude, où les herbes sauvages viennent aromatiser les produits remarquables de leurs saveurs intenses. Des côtes de la mer Méditerranée jusqu'aux pentes escarpées du Queyras, Alexandre 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.

Alexandre LECHENE, Chef Exécutif – Charles GROS, Chef pâtissier et ses équipes.

# EXPLORATIONS

d'un terroir d'altitude

Au travers de trois menus « découverte »

Cascavelier <sup>2562m</sup>

En 3 services ..... 65€

Caramantran <sup>3025m</sup>

En 4 services ..... 85€

Estoilies <sup>3175m</sup>

En 6 services ..... 115€

pois chiche • truffe noire • tanaïsie • polenta  
blanche • escargot • reine des prés • colvert •  
artichaut épineux • mélilot • langoustine • noix  
fraîche • hysope • agneau de Molines • salicorne  
• serpolet • petit épeautre • cacao • foie gras •  
saint jacques • bergamote • courge de Nice •  
sarrasin • ris de veau • carvi • cabillaud •  
cynorhodon • livèche • datte • salsifis • gènepi •  
omble chevalier • cardamome • citron • riz  
Venere nero • chocolat • radicchio • mélèze •  
lentilles blondes • cima di rapa • épine vinette •  
safran des Hautes-Alpes • cresson •

*Menus identiques choisis par l'ensemble des convives  
Prix nets, service inclus*

# **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

LAMORLETTE, boucherie à Embrun

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

DI MEGLIO, poissonnerie à Manduel

Loïc EYMEOUD, agneaux à Moline en Queyras

VALRHONA, partenaire cercle V, à Tain l'Hermitage

Fromagerie DE LA DURANCE, à Guillestre