

Desserts

Assiette de fromages affinés **12**
Cheese selection

Tarte crémeuse chocolat · glace de banane et chantilly **10**
Creamy chocolate tart - banana ice cream - whipped cream

Poire pochée · façon vin chaud · crumble cannelle **10**
Poached pear with mulled wine - cinnamon crumble

Entremet fruit exotiques **11**
Exotic fruit entremet

Tiramisu du Rock aux marrons **10**
Chestnuts tiramisu

Sélection de glaces et sorbets **9**
Ice cream and sorbets selection

Boissons chaudes

Expresso, décaféiné, allongé, noisette **3**

Double expresso, cappucino, café latte **4,5**

Thés et infusions **4**

Digestifs **7**

Savourez nos liqueurs Cambusier provenant de 13 distilleries implantées dans chaque région française :
Genepi, Myrte, Violette, Mirabelle, Pomme, citron...

LA CARTE
RESTAURANT

Origine Viande : France, Hautes Alpes et Sisteron / Origine Poisson : Hautes Alpes et Atlantique Nord Si vous avez un régime alimentaire particulier ou allergie, merci de le signaler à notre Maître d'hôtel. Les allergènes sont répertoriés dans un classeur qui peut être mis à votre disposition.

Menu enfant - Kids Menu 16

Ardoise de charcuteries ou Salade italienne
Local cold cuts or Italian salad

Pâte du jour, jambon blanc ou Volaille panée ou Pavé de saumon
Pasta of the day, ham or Pan fried chicken or Salmon filet

Moelleux au chocolat ou Salade de fruits ou Glace 2 boules
Chocolate fondant or fruit salad or Ice cream (2 scoops)

Entrées

Velouté de lentilles vertes du Puy · Espuma de poitrine fumée 12
croûtons grillés
Lentil velouté - smoked bacon espuma - toasted bread

Médaille de saucisse aux choux de Briançon · poireaux fondants 13
pickles de légumes d'hiver
Veal medallions with cabbages - leeks - winter vegetable pickles

Boeuf mi-cuit à la fleur de sel de Guérande · roquette · 16
vinaigrette mangue-passion
*Half cooked beef with Guerande salt flower - rucola salad -
mango and passionfruit vinaigrette*

Truite fumée au bois de hêtre · salade croquante · 14
vinaigrette citronnelle
Smoked truit fish - crispy salad - lemongrass vinaigrette

Plats

Pavé de truite arc-en-ciel · fenouils rôtis · purée de panais à l'anis 18
Truit fish filet - roasted fennel - mashed parsnip with star anise

Suprême de poulet de Challans · écrasé de pomme de terre · 19
poire rôtie · crème fumée
Chicken breast - mashed potatoes - roasted pear - smoked cream

Aiguillettes de rumsteak · sauce à l'échalote · gratin Dauphinois 23
carottes glacées
Sirloin steak - shallot sauce - Dauphinois gratin - carrots

Côtes d'agneau · huile d'olive persillade · gratin du pays · 21
petits légumes
Lamb racks - olive oil persillade - local gratin - vegetable

Entrecôte de veau · sauce à l'échalote · écrasé de pomme de terre · 24
carottes glacées
Veal entrecote - shallot sauce - mashed potatoes - carrots

Burger du Rock Noir · frites · salade 18
pain brioché · steak bouché 180g · tomates · oignons confits · Tomme de berger du
Queyras · salade · sauce burger

*Rock Noir Burger - Freneg fries - salad
beef - tomatoes - candied onions - Queyras cheese - burger sauce*

Tous nos prix en Euros sont nets et taxes comprises
Les paiements par chèque bancaire ne sont pas acceptés