

L'Aiglon



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 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 »*

Nos Menus

OUR MENUS

Notre Menu Orceyrette

Entrée, Plat & Dessert du Jour au Choix Parmi notre Sélection à la Carte 40.00€

Starter, Main Course & Dessert From Our à la Carte Selection

Notre Menu des Alpagnes

**Raclette de la «Ferme du Petit Puy»
& Dessert au Choix Parmi notre Sélection à la Carte 40.00€**

Raclette from “Le Petit Puy” Farm & Dessert From our à la Carte Selection



(V) Végétarien (SG) Sans-Gluten, Sur Demande - (V) Végétarian (SG) Gluten-Free, On Request
Prix nets, taxes et service compris - Net prices, taxes and service included.
Liste des Allergènes sur Demande – List of Allergens on Request

Tapas à partager

TAPAS TO SHARE

Planche de Charcuteries & Fromages de la

« Ferme du Petit Puy »,

Olives à l'Huile & Petits Légumes au Vinaigre

*Plank of Charcuteries & Cheeses from "Le Petit Puy" Farm,
Olives & Pickled Vegetables*

13.00 €

Focaccia des Montagnes

Porchetta, Noisettes, Miel « Apiculture Monnet »

Mountain Focaccia, Pork, Honey

13.50 €

Bisous de Champignons (V/SG)

Champignons Farcis Ricotta, Tomates Séchées,

Amandes, Parmesan, Olive, Aromates

*Stuffed Mushrooms with Ricotta, Dry Tomatoes, Almond,
Parmesan, Olive, Herbs*

11.00 €

Bouchées à l'Italienne (SG)

Salade Rouge de Trevis, Jambon Cru, Provola Fumée,

Cerneaux de Noix, Crème et Aromates

*Trevis Red Salad, Raw Ham, Smoked Provola, Nuts, Cream,
Herbs*

13.00 €



Entrées

STARTERS



Suggestion du Jour <i>Starter of the Moment</i>	12.00 €
Filet de Maquereau en Marinade de Bergamote & Oignons Rouges (SG) <i>Marinade of Mackerel Fillet, Bergamot, Red Onions</i>	12.00 €
Bruschetta Estivale (V) Fromage Frais, Epinards & Poire d'Eté <i>Bruschetta, Cheese, Spinach, Pear</i>	14.00 €
Carpaccio de Bœuf, Sauce Noir au Gingembre <i>Beef Carpaccio, Ginger</i>	14.00 €
Parmigiana au Roquefort, Tomates, Basilic (V) <i>Parmigiana Roquefort Cheese, Tomatoes, Basil</i>	12.00 €

(V) Végétarien (SG) Sans-Gluten, Sur Demande - (V) Végétarian (SG) Gluten-Free, On Request
Prix nets, taxes et service compris - Net prices, taxes and service included.
Liste des Allergènes sur Demande – List of Allergens on Request

Plats

MAIN COURSES



Suggestion du Jour <i>Main Course of the Moment</i>	24.00 €
Agnolotti des Sous-Bois Farcis aux Cèpes & Mozzarella, Bacon <i>Underwood Agnolotti Stuffed with Ceps & Mozzarella, bacon</i>	18.00 €
Magret de Canard aux Agrumes, Oignons Caramélisés <i>Duck Breast With Citrus Fruits, Caramelized Onion</i>	28.00 €
Jardin d'Asperges, Galette de Sarrasin, Sauce Hollandaise, Noix & Moscato (V) <i>Asparagus, Buckwheat Pancake, Hollandaise Sauce, Nuts & Moscato</i>	18.00 €
Burger de nos Montagnes : Steak Boucher Français (180g), Pain de notre Boulangerie «Flayol», Reblochon, Bacon, Epinards, Oignons, Mayonnaise, Moutarde & Ses Frites <i>Mountain Burger: French Butcher's Steak (180g), Bun from our Bakery "Flayol", Reblochon Cheese, Bacon, Spinach, Onions, Mayonnaise, Mustard & French Fries</i>	26.00 €
Filet de Truite & Sa Purée Pomme de Terre, Poivron, Basilic (SG) <i>Trout Fillet, Potatoes, Bell Pepper & Basilic Puree</i>	28.00 €
Volaille aux Aromates & Sa Pomme de Terre Hasselback Sauce Béarnaise (SG) <i>Herbs Chicken, Hasselback Potato, Bearnaise Sauce</i>	24.00 €
Raclette de la «Ferme du Petit Puy», Charcuterie & Pommes de Terre (SG/V) <i>Raclette from " Le Petit Puy " farm, Charcuteries & Potatoes</i>	30.00 €

(V) Végétarien (SG) Sans-Gluten, Sur Demande - (V) Végétarian (SG) Gluten-Free, On Request
Prix nets, taxes et service compris - Net prices, taxes and service included.
Liste des Allergènes sur Demande - List of Allergens on Request

Desserts

DESSERTS

- 
- Dessert du Jour (v)** 10.00 €
Dessert of the Moment
- Le Choconoisette,
Mousse Noisettes & Ganache Chocolat (v)** 10.00 €
Hazelnuts Mousse, Chocolate Ganache
- Mon Tiramichoux,
Crème Tiramisu, Crumble Anis, Glace, Crème Anglaise Café (v)** 10.00 €
Tiramisu Cream, Anise Crumble, Ice Cream, Coffee Custard
- Pêches Chocolatée,
Pêches Jaunes, Chocolat & Amaretto (v)** 10.00 €
Peach, Chocolate & Amaretto
- Le Verger,
Mangue, Fraise, Kiwi, Fruit de la Passion, Orange,
Pamplemousse, Framboises (v)** 10.00 €
Mango, Strawberries, Passion Fruit, Orange, Grapefruit, Raspberries
- Baba au Rhum & Sa Crème Montée Moelleuse (v)** 10.00 €
Rum Baba with Soft Whipped Cream
- Glaces Artisanales « Hautes Alpes » (2 Boules) (v)
du Meilleur Ouvrier de France : Gérard Cabiron**
*“Hautes Alpes” Artisanal Ice Cream (2 Scoops)
by Meilleur Ouvrier de France : Gérard Cabiron*

Enfants

KIDS MENU
MOINS DE 12 ANS

20.00 €

Plat du Jour

Main Course of the Day

Agnolotti des Sous-Bois Farcis aux Cèpes & Mozzarella, Bacon

Underwood Agnolotti Stuffed with Ceps & Mozzarella, bacon

Magret de Canard aux Agrumes,

Duck Breast With Citrus Fruits,

Fish and Chips

Glaces Artisanales « Hautes Alpes » (1 Boule) du Meilleur Ouvrier de France

“Hautes Alpes” Artisanal Ice Cream (1 Scoop) by Meilleur Ouvrier de France



Nos Vins



Sélection au Verre

Glass of Wine

BLANC – WHITE (12cl)

Hautes-Alpes, **Tresbaudon**

7.50 €

Loire, **Pouilly fumé, Domaine Blanchet**

8.50 €

Occitanie, **Le Petit Gascoun, Côte de Gascogne**

6.50 €

ROUGE – RED (12cl)

Hautes-Alpes, **Tresbaudon**

7.00 €

Languedoc, **Pic Saint Loup Emotion Deesse**

6.50 €

Bordeaux, **Saint Emilion Lussac**

8.50 €

Italie, **Montepulciano d'Abruzzo «Colimoro» Doc**

6.50 €

ROSE (12cl)

Hautes-Alpes, **Tresbaudon**

7.00 €

CHAMPAGNE (12cl)

Blanc de Noir, **Rémy Martin**

12.00 €

Prix nets, taxes et service compris - Net prices, taxes and service included.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Alcohol abuse is dangerous for your health, you must drink with moderation.
Tous nos Vins Contiennent des Sulfites – All of our Wines Contain Sulfites

Nos Blancs

WHITE WINE

Vin des Hautes-Alpes

Tresbaudon

75cl 36.00 €

Vins de Provence

Château Roubine «Premium», Cru Classé

75cl 49.00 €

Château Roubine «Premium», Cru Classé

50cl 33.50 €

Vins de la Vallée de La Loire

Pouilly Fumé, Domaine Blanchet

75cl 46.00 €

Vins de Bourgogne

Chablis, Domaine Seguinot Bordet

75cl 49.00 €

Vin d'Occitanie

Le petit Gascoun, Côte de Gascogne

75cl 34.00 €

Vin étranger

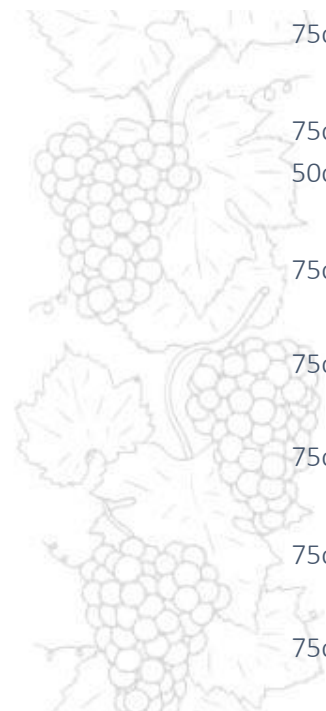
Pinot Grigio IGT, Tenute Arnaces

75cl 30.00 €

Vin du Pays d'Hérault

Faune – Domaine Gassac

75cl 38.00 €



Prix nets, taxes et service compris - Net prices, taxes and service included.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Alcohol abuse is dangerous for your health, you must drink with moderation.
Tous nos Vins Contiennent des Sulfites – All of our Wines Contain Sulfités

Nos Rouges

RED WINE

Vin des Hautes-Alpes

Tresbaudon 75cl 36.00 €

Vin de la Vallée du Rhône

Cröze Hermitage « Le Clos », Domaine Remizieres 75cl 59.00 €

Vacqueyras « Domaine le Colombier » 75cl 45.00 €

Vins du Vaucluse

Beaume de Venise, Domaine de Cassan 75cl 38.50 €

Beaume de Venise, Domaine de Cassan 37.5cl 23.00 €

Vins de Bourgogne

Hautes Côtes de Nuits, Domaine Thevenon Lebrun 75cl 72.00 €

Vins de Bordeaux

Lussac Saint Emilion, Château Fleur Terrien 75cl 39.00 €

Lussac Saint Emilion, Château Fleur Terrien 37.5cl 24.00 €

Vin étranger

Montepulciano d'Abruzzo «Colimoro», Doc, Italie 75cl 28.00 €

Vin de la Loire

St Nicolas de Bourgueil, Cuvée St Vincent, Domaine Bruneau 75cl 33.00 €

Vin du Languedoc

Pic Saint Loup « Les Déesses Muettes » 75cl 35.00 €

Vin du Pays d'Hérault

Albaran – Domaine Gassac 75cl 38.00 €

Prix nets, taxes et service compris - Net prices, taxes and service included.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Alcohol abuse is dangerous for your health, you must drink with moderation.
Tous nos Vins Contiennent des Sulfites – All of our Wines Contain Sulfites

Nos Rosés

ROSÉ WINE

Vin des Hautes-Alpes

Tresbaudon

75cl

34.00 €

Vins de Provence

Château Roubine «La Vie en Rose» Bio

75cl

39.00 €



Prix nets, taxes et service compris - Net prices, taxes and service included.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Alcohol abuse is dangerous for your health, you must drink with moderation.
Tous nos Vins Contiennent des Sulfites – All of our Wines Contain Sulfites

Notre Sélection

Our Selection

NOS BLANCS D'EXCEPTION – WHITE EXCEPTION

Sauterne Château d'Yquem 2008 75cl **450.00 €**

NOS ROUGES D'EXCEPTION – RED EXCEPTION

Aloxe Corton 2019 – Domaine Millard 75cl **115.00 €**

Côte Rôtie 2020 – Bellissima 75cl **110.00 €**

Pomerol – Carillon de Rouget 75cl **95.00 €**

NOS BLANCS DU MOMENT – WHITE SUGGESTION

Grave – Château Vilmont 75cl **39.00 €**

Interdit d'Amour – Domaine François 1^{er} 75cl **48.00 €**

Sancerre – Domaine Tayaux 75cl **42.00 €**

NOS ROUGES DU MOMENT – RED SUGGESTION

Saint Amour – Domaine François 1^{er} 75cl **48.00 €**

Valpolicella “Classico”, Doc, Italie 75cl **32.00 €**

Prix nets, taxes et service compris - Net prices, taxes and service included.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Alcohol abuse is dangerous for your health, you must drink with moderation.
Tous nos Vins Contiennent des Sulfites – All of our Wines Contain Sulfites

Champagnes

Blanc de Noir, Rémy Martin

75cl **65.00 €**

Lanson, Rosé Label

75cl **130.00 €**

Lanson, Noble Cuvée Brut Millésime 2002

75cl **210.00 €**

Canard Duchêne Brut

37.5cl **40.00 €**

Canard Duchêne Charles VII

75cl **90.00 €**

Thiénot, Rosé

75cl **78.00 €**



Prix nets, taxes et service compris - Net prices, taxes and service included.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Alcohol abuse is dangerous for your health, you must drink with moderation.
Tous nos Vins Contiennent des Sulfites - All of our Wines Contain Sulfites