

PELVOUX

Hôtel Restaurant Saint Antoine 18,50 €

Menu du Pelvoux - 04.92.23.36.99

Apéritif maison offert durant Montagne en fête

Tarte fine au potiron et tomme de chèvre

Jailles : cuissot de porc des Hautes Alpes, sauce au miel parfumée au génépi

Fromage du terroir.

Panaille aux pommes et aux noix (d'après une vieille recette de la vallée)

Café offert

Gîte Auberge La Blanche 15,70 €

Le soir sur Réservation - 04.92.23.44.62

Balade gourmande autour des Vaudois (Uniquement le soir sur réservation)

Kir au Méléze

Potage aux herbes sauvages

Saucisse Vallouisienne et sa garniture Pays

Plateau de Fromages (Ferme des Ecrins)

Feuilleté aux Myrtilles

Vin au Pichet compris (1/4 par personne)

VALLOUISE - PUY AILLAUD

Restaurant GRANET - 04.92.23.37.32 18,00 €

Charcuterie Maison

Tourte aux Choux et Pommes de Terre

Ou Omelette Mousseron-Jambon

Salade - Tarte Myrtille ou Œufs à la Neige

Apéritif, vin, café compris

Montagne en Fête... le goût et les saveurs en Vallouise

Du 16 au 22 juillet 07

PELVOUX - AILEFROIDE

VALLOUISE - PUY St VINCENT

Montagne en Fête

c'est aussi la fête des goûts et des saveurs dans votre assiette.



Les restaurateurs de la vallée vous proposent pendant la semaine de la manifestation leur menu spécial, à déguster sans modération. Ce dépliant joint à la brochure de l'événement vous donne tout le détail des bonnes adresses... par le menu.

Bon appétit !



<http://www.montagne-en-fete.blogspot.com/>

Contacts/Rens: Norbert GEFFROY

Tel: 04.92.23.11.17

Tel: 06.79.68.36.45

Mel: n.geffroy@paysdesecrins.com

**Bon appétit du
16 AU 22 JUILLET 2007**

LES PAILLES DE MONTAGNE EN FÊTE



**Parcourez les
Restaurants de
la Vallouise
avec cette
brochure**

AILEFROIDE

Chalet Hôtel d'Ailefroide 21,00 €

04.92.23.49.97

Menu du Terroir

Terrine de Jarret de porc au foie gras et Genépi

Saucisse de la Vallouise sauce marchand de vin

Poêlée de légumes de saison

Salade verte

Tarte Myrtille

Hôtel Restaurant Englberge 21,00 €

04.92.23.32.05

Menu Produits régionaux

Assiette de montagne ou Salade Champ-saurine ou Salade « Eaux-vives »

Et Côtes d'Agneau grillées du Pays ou Truite meunière aux amandes ou Saucisse de Pays ou Omelette aux Morilles

Et Garniture du Jour et salade Verte

Et Ronde des fromages du Pays ou fromage blanc coulis de Myrtilles ou Pâtisserie Maison

Brochure réalisée et imprimée par:



LES METIERS DE LA VALLOUISE

Association de commerçants
artisans et professions libérales

MAIRIE 05290 VALLOUISE

VALLOUISE Centre

L'auberge GENTA 25,00 €

Sur réservation 04.92.23.37.28

Ouvert Jeudi, vendredi et samedi soir

Exemple de Menu:

Amusette

Ventrèche de thon à l'escabèche lentilles vertes du Puy

Magret de Canard pommes de terres fondantes terrine de butternut

Tomme des trois chalets affinée dans le Queyras et petite salade

Prédessert

Crème cannelle, poire Tatin mousse au Chocolat

Restaurant Les Vallois 18,00 €

Menu Montagne - 04.92.23.33.10

Salade des Alpes

Saucisse au chou et son accompagnement

Assiette du Berger

Dessert du Guide (Tourton sucré avec une boule de glace)

Café offert

Restaurant Brasserie ALPHAND 14,50 €

Assiette Gourmande - 04.92.23.20.00

A base de salade verte accompagnée de Tourtons, Saucisse au chou de Pays,

charcuterie et gratinée à base de fromage.

Et dans les douceurs retrouvez la tarte à la bière maison.

VALLOUISE

Carrefour Puy Saint Vincent

Restaurant le Saint Genest 12,00 €

A midi uniquement - 04.92.23.56.67

Terrine au Genépi et son lit de salade

Saucisse au Chou au vin blanc et sa garniture

Faisselle de fromage blanc aux myrtilles

PUY St VINCENT 1400

Hôtel Restaurant Saint Roch 22,00 €

04.92.23.32.79

Salade de Gavotin et son jambon cru

Poitrine de Cochon caramélisée aux bourgeons de Mèlèze, oignons doux et lard croustillant

Croustillant de chèvre chaud en salade

Soufflet glacé au Genépi

Hôtel Restaurant l'Aiglière 22,00 €

Midi et soir - 04.92.23.30.59

Assiette montagnarde: Tourtons, ravioles, salade, jambon cru et miel

Oreilles d'Âne

Fromage

Dessert au choix: Tarte framboise ou tarte myrtille