HÔTEL

PicBlanc

RESTAURANT&SPA ★ ★ ★ ★

“

LES TERRASSES DU RIF BRIANT

Notre Chef, Clément Bernard-Caillet et son équipe
vous accueillent dans son restaurant sophistiqué
avec une cuisine créative mêlant délicatesse et originalité,
travaillant des produit locaux et frais.

Nous vous souhaitons un moment délicieux
dans notre restaurant à la vue panoramique.

- N'hésitez pas à nous informer de toutes allergies ou intolérances. -
- Tous nos plat sont faits maison -

Our Chef Clément Bernard-Caillet and his team welcomes you
at his table with sophisticated courses mixing
traditional and originality.

We wish you an unforgettable moment
in our Restaurant with a panoramic view.

- Do not hesitate to inform us about any allergies or food intolerance. -
- All of our dishes are homemade -

HÔTEL PicBlanc RESTAURANT & SPA ★★★★

NOTRE

CARTE

NOS ENTRÉES

Mousse de brebis « Ossau-Iraty » AOP et déclinaison de tomates,
tuile de brebis

14 €

- supplément menu DP : +6€ -

Quand la gambas rencontre l'avocat
et sa crème d'estragon

17 €

- supplément menu DP : +7€ -

Ceviche de poisson selon arrivage frais,
gelée de mangue, crumble de nori,
copeau de fenouil, wakamé

16 €

- supplément menu DP : +5€ -

Prix nets, taxes et service compris.

HÔTEL PicBlanc RESTAURANT&SPA ★★★★

OUR MENU

TO START

« Osseau iraty » AOP sheep mousse and tomatoes declination
sheep tile

14 €

- half board extra: +6€ -

When the gambas meets the avocado
and tarragon cream

17 €

- half board extra: +7€ -

Fish ceviche (according to fresh arrival)
mango jelly, nori crumble,
fennel, wakamé

16 €

- half board extra: +5€ -

Net prices, taxes and service included.

HÔTEL PicBlanc RESTAURANT&SPA ★★★★

NOTRE

CARTE

NOS PLATS

Carré d'agneau en croûte aux 4 épices,
pêches rôties, asperges,
crémeux pomme de terre-tonka

29 €

- supplément menu DP : +15€ -

Tartare de veau VVF* au couteau
aux saveurs asiatique, framboise
et pommes dauphines à la patate douce, jaune d'œuf

22 €

- supplément menu DP : +10€ -

Tourte aux légumes de saison
farcie de lentilles corail

17 €

- supplément menu DP : +8€ -

Filet de dorade royale,
rolls de courgettes, sommités de chou romanesco
et crème à l'orange

23 €

- supplément menu DP : +10€ -

*Viande de Veau Française

Prix nets, taxes et service compris.

HÔTEL
PicBlanc
RESTAURANT & SPA ★★★★

OUR

MENU

OUR MAIN COURSES

Lamb with 4 spices,
rosted Peaches, asparagus, mashed patato-tonka

29 €
- half board extra: +15€ -

Veal tartare VVF*,
asian flavors, raspberry and Potato “Dauphine” with sweet potato, egg yolk

22 €
- half board extra: +10€ -

Seasonal vegetable pie
stuffed with coral lentils

17 €
- half board extra: +8€ -

Sea bream filet,
zucchini rools, romanesco cabbage, orange cream

23 €
- half board extra: +10€ -

*Viande de Veau Française

Net prices, taxes and service included.

HÔTEL PicBlanc RESTAURANT&SPA ★★★★

NOTRE

CARTE

NOS DESSERTS

Déclinaison autour de la noix,
biscuit et crème de noix,
praline et gelée noix lavande

13 €

- supplément menu DP : +5€ -

Douceur de l'été,
crumble combava, pêches, meringue,
crème montée infusée au foin «de Crau » AOC

11 €

- supplément menu DP : +4€ -

Le Dôme,
sablé graines de courge, dôme chocolat, glace miel
et chèvre de l'Ecrin « producteur de l'Oisans »

13 €

- supplément menu DP : +5€ -

Prix nets, taxes et service compris.

HÔTEL PicBlanc RESTAURANT & SPA ★★★★

OUR MENU

OUR DESSERTS

Declination around the walnut
Biscuit and walnut cream, praline and walnut-lavender jelly

13 €
- half board extra: +5€ -

Sweetness of the summer
Peaches, lemon « combava » crumble, meringue and hay “AOC” cream

11 €
- half board extra: +4€ -

The Dome
Crust pastry squash seed, chocolate dome, honey
and goat milk ice cream from the « Ecrin » (Oisan producer)

13 €
- half board extra: +5€ -

Net prices, taxes and service included.