



Mardi 18 juin 2019

Journée de la Gastronomie Durable

Menu

Déjeuner ou dîner

25 €

(Boissons non comprises)

Entrée

Fromage local servi en aumônière

(coopérative laitière de Barcelonnette)

Pétales de fumeton local

(cuisines & traditions de Barcelonnette)

Miel de montagne

(miellerie des Sanières Mehouas)

Plat

Gigot d'agneau de pays au romarin de Barcelonnette

Ravioles locales à la pomme de terre et fines herbes

Dessert

Crème brûlée parfumée au sirop de safran de Meyronnes «Carole Prost»

Tuiles sucrées et confitures des «Gaillardises de l'Ubaye»



HÔTEL LE CHEVAL BLANC

Christophe Barneaud, Maître restaurateur

04400 BARCELONNETTE



Sur réservation au 04 92 81 00 19