

RESTAURANT ANOVA

# OUVERT

TOUS LES JOURS

MATIN

08:00 - 10:00

MIDI

12:00 - 14:00

SOIR

19:00 - 21:30

SUR RÉSERVATION

[WWW.ANOVA-HOTEL.COM](http://WWW.ANOVA-HOTEL.COM)

06 80 43 89 30

# Bienvenue au Restaurant Anova

Notre cuisine met à l'honneur des produits frais, issus de circuits courts, sélectionnés auprès de producteurs locaux engagés.

Une démarche respectueuse du goût, des saisons et du savoir-faire artisanal.

La carte des allergènes est disponible sur simple demande auprès de notre équipe.

- ❖ Des options végétariennes vous sont proposées.
- ⓧ Nous adaptons certains plats pour les régimes sans gluten.

Nos producteurs partenaires :





# Sommaire

02

*Côte de Bœuf*

04

06

*Notre Chef  
et sa carte*

08

10

*Pâtes fraîches maison*

12

16

*Spécialités  
montagnardes*

18

*Snack de luxe*

20

*Desserts*

22

*Menu enfants*

*Menu du jour*



# MAISON METZGER

— Viandes d'Exception —

Depuis trois générations,  
la Maison Metzger sélectionne les meilleures viandes  
auprès d'éleveurs passionnés, en France et à l'étranger.

Leur savoir-faire, installé au cœur de Rungis,

garantit une qualité irréprochable,  
du choix des bêtes jusqu'à la maturation.

« Consommez moins de viande, mais consommez de la qualité. »

— telle est leur devise, que nous partageons pleinement. —

Notre côte de bœuf du moment est à découvrir  
auprès de notre équipe :

une pièce savoureuse, idéale à partager ou non,  
nécessitant au moins 20 minutes de cuisson  
pour révéler toutes ses qualités.

Côte de bœuf hors demi-pension.  
Possibilité de reporter un dîner sur un déjeuner pour en profiter.



DIONIS

## Caviar vintage 30g

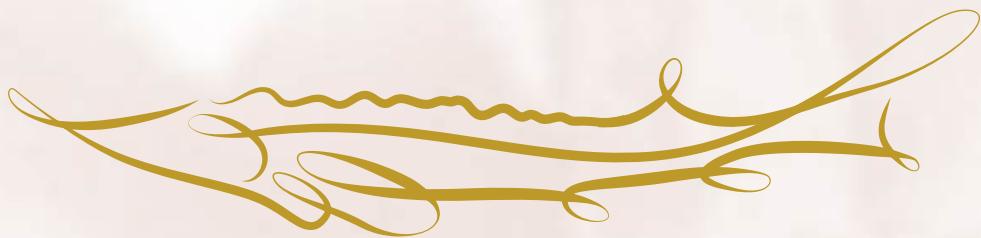
69,50€

Un caviar subtil et généreux

Affiné entre 3 et 10 mois, le caviar Sturia Vintage révèle une belle maturité.

Ses grains brillants aux reflets vert foncé offrent une explosion de saveurs :

une attaque d'herbe fraîche, suivie de notes iodées et d'olive noire en finale.



## Caviar Oscietra 30g

84,50€

Un caviar gourmand et harmonieux

Le caviar Sturia Oscietra séduit aussi bien les novices que les fins connaisseurs.

Très apprécié des amateurs,

il roule délicatement sous le palais.

Ses grains, aux reflets vert-doré, éclatent en bouche

pour libérer des arômes marins, beurrés,

ainsi que de subtiles notes de noix et d'avocat.

Servi avec des blinis maison , chantilly à la Vodka & citron vert



# CARTE *Signature*

*Le geste juste, la saveur pure...*

*Laissez-vous séduire par notre Carte Signature,  
imaginée par le Chef David Clavel et son second Jérôme Lehmann.*

*Une expérience sensorielle où chaque plat  
réflète la maîtrise du geste, l'équilibre des saveurs  
et le soin du détail.*

*Chers hôtes en demi-pension,  
vous souhaitez découvrir cette carte d'exception ?  
Il vous suffit de reporter votre dîner au déjeuner  
pour en profiter pleinement.*

*Merci de penser à réserver la veille auprès de notre équipe.*





## ENTRÉES

FOIE GRAS AU GÉNÉPI CUIT AU TORCHON | 27,50 EUR  
Poire des Hautes-Alpes, brioche maison au sel noir d'Hawaï.

FALAFEL AUX CHÂTAIGNES ET FARINE DE MAÏS | 18,50 EUR    
Crémeux de patate douce au chocolat inspiration passion de chez Valrhona,  
duxelle de pleurotes des Hautes-Alpes, kimchi au fruit de la passion.

LANGOUSTINES MARINÉES | 20,00 EUR

Juste saisies, ballottine de poulet à la truffe, mayonnaise mimosas,  
caviar de citron vert et encre de seiche.

GRAVLAX DE TRUITE DE CHÂTEAUROUX-LES-ALPES | 19,50 EUR

Moutarde à l'ancienne, miel du Queyras, œufs de truite  
et mille-feuille de pommes de terre fondantes

## PLATS

KING ANOVA | 38,50 EUR

Brioche maison, homard, mayonnaise montée à la truffe,  
réduction de bisque de homard, fondue de salicornes,  
copeaux de poutargue, frites soufflées à l'encre de seiche.

CÉLERİ BOULE COMME UN "MAGRET" | 31,50 EUR  

Laqué et confit au miel du Queyras et pollen, ratte et légumes d'hiver,  
crème de cèpes au lait d'avoine.

EPAULE D'AGNEAU DE PAYS FLAMBÉE AU GÉNÉPI | 36,50 EUR/PERS.

(minimum 2 personnes - 20 min de cuisson)

Confite 24 heures à basse température.

Houmous, légumes d'hiver confits et jus d'agneau.

FILET DE BŒUF PATUR'ALP ROSSINI | 37,50 EUR

Cœur d'artichaud à la moelle et soufflé de pommes de terre à la tome de l'izoard.

(Supplément truffe : 15€)

## DESSERTS

"MILLE-FEUILLE" DE NOUGATINE | 12,50 EUR

Glace sabayon de chez Pépino,  
pommes des Hautes-Alpes confites, crèmeux au miel du Queyras.

LA ROUE | 12,50 EUR

Brownie, nougatine cacahuètes, mousseline cacahuètes,  
ganache montée "Nyangbo" chocolat grand cru de chez Valrhona

VACHERIN EXOTIQUE ANOVA | 12,50 EUR

Minestrone de mangue, ananas et fruit de la passion, coulis mangue,  
glace noix de coco de chez Pépino, sablé, noix de macadamia caramélisées,  
chantilly Inspiration Passion de Valrhona, meringue.



100% MADE IN ANOVA

# PÂTES • FRAÎCHES • MAISON

*Ici, nos pâtes fraîches sont faites maison,  
juste derrière ces murs, par notre Chef,  
avec simplicité et générosité.*

**PÂTES DU MOMENT | 24,50 EUR**

**PÂTES CARBONARA À L'ITALIENNE | 24,50 EUR**

*Guanciale, pecorino, parmesan et jaune d'œuf*

**PÂTES À LA MINA | 27,00 EUR**

*Truffe, crème fraîche, pecorino, parmesan et jambon blanc*

**PÂTES À LA TRUFFE | 26,00 EUR**

*Truffe, jaune d'œuf, pécorino et parmesan*





# SPÉCIALITÉS *Montagnardes*

## PLANCHES

Charcuteries de la région 21,50€

Fromages de la région 19,00€

Mixte 22,50€



## FONDUES

Minimum pour deux personnes, servi avec salade

La Savoyarde 28,00€/pers.

Comté, beaufort et meule de Savoie

La Savoyarde Anova 29,50€/pers.

Comté, beaufort et meule de Savoie,

éclats de morilles et flambée au génépi

La Vigneronne 29,50€/pers.

Au vin rouge des Hautes-Alpes, bœuf et poulet,

sauces : tartare, poivre, bleu du Queyras et morilles.

Servi avec frites.



Supplément charcuteries de la région 8,50€/pers.



## RACLETTE



Raclette individuelle à volonté !

Servie en caquelon, accompagnée de salade,  
pommes de terre vapeur et charcuteries de la région.

Meule de la fromagerie La Durance.

28,50€



## TARTIFLETTES

15 minutes de cuisson. Servi avec salade

Au Reblochon A.O.P 24,50€

L'Anova 25,50€

À la tomme de la fromagerie de "La Durance"

La végétarienne 24,00€

Pommes de terre, épinards, crème et reblochon A.O.P

## BOÎTE CHAUDE

15 minutes de cuisson.

"Le coulant Alpin" de la fromagerie Ebrard,  
servi avec charcuteries de la région, pommes de terre vapeur et salade

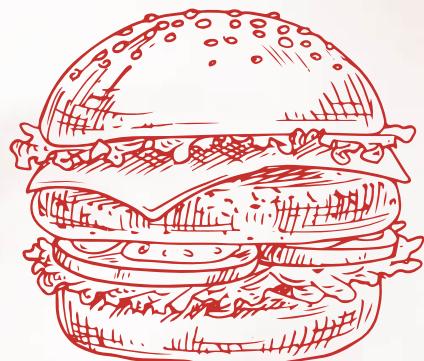
28,50€

# SNACK *De luxe*

## PIÈCE DU BOUCHER SELECTION METZGER

Viande de bœuf affinée de qualité, frites, salade 36,50€

Sauce au choix : bleu du Queyras ou poivre ou morilles ou tartare



## BURGER

L'Anova 26,50€

Pain Artisanal de Montgenèvre, steak haché du boucher,  
tomme de la fromagerie de la Durance, poitrine de porc fumée,  
cheddar, sauce tartare maison, frites, salade

## POKE BOWL

Tous nos légumes sont marinés à la thaï

À la truite fumée de Châteauroux-les-Alpes

22,00€

Quinoa, radis noir, lentilles vertes, wakamé, betteraves chioggia, carottes, pois chiches, fèves de soja, maïs, oignons crispy, baies de goji

Le végétarien  

21,50€

Quinoa, radis noir, lentilles vertes, wakamé, betteraves chioggia, carottes, pois chiches, fèves de soja, maïs, oignons crispy, baies de goji, burratina

Supplément œuf parfait bio cuit à basse température ( 65°C ) 2,50€

## WOK DU CHEF



Nouilles chinoises et légumes croquants de saison

version sans gluten avec nouilles de riz disponible  23,50€

- Bœuf

- Poulet

- Bœuf et poulet

- Végétarien 



# NOS Desserts

Mousse au chocolat maison 9,50€

Fromage blanc de la Coopérative Laitière des Alpes du Sud 8,50€

- Nature
- Sucre
- Miel du Queyras
- Confiture au miel du Queyras

Salade de fruits frais maison 8,50€

Café affogato 6,50€

Café coulé sur une boule de glace vanille

Café ou thé gourmand 15,50€

Mini crème brûlée, tarte tatin, mousse au chocolat, glace vanille et suggestion du Chef

Coupe colonel 9,50€

Boules de glace citron et vodka

Glaces artisanales du glacier "Pepino" de Turin

Chocolat / vanille / café / noisette / stracciatella / fraise / fruits des bois / citron

- 1 boule 3,90€
- 3 boules 8,40€

- 2 boules 7,40€
- Supplément chantilly 1,00€



# MENU ENFANT

18,00€



**PLATS - 15,00€**

## CHEESE QUI RIT !

*Cheeseburger  
Frites ou pâtes ou légumes*

## COCORICO !

*Nuggets  
Frites ou pâtes ou légumes*

## À LA PÊCHE AU TRÉSOR !

*Filet de poisson croustillant  
Frites ou pâtes ou légumes*

## PASTA LA VISTA !

*Gratin de pâtes maison  
au jambon & fromage*

## CHAUD PATATE !

*Mini tartiflette*





## DESSERTS - 5,00€

### **FRAISE-MOI RIRE !**

*Glace fraise & ses tagada*

### **CÂLINOURS !**

*Glace chocolat & ses guimauves*

### **MOUSSE-TACHE !**

*Mousse au chocolat maison & ses smarties*

### **POM'POM GIRL !**

*Compote de pommes maison & ses chamallows*





# NOTRE Demi-pension

Chers clients,

Pour votre demi-pension du soir,  
savourez un menu de suggestions :  
entrée, plat et dessert.

## Envie d'un Snack de Luxe ?

Si vous le souhaitez, vous pouvez remplacer l'entrée et le plat par un plat de notre Snack de Luxe (avec supplément) :  
Charcuterie pour la fondue : +7 €/pers  
Pièce du boucher : +12 €

Desserts au choix :  
dessert du jour, fromage blanc, salade de fruits,  
mousse au chocolat ou boules de glace.

## Envie d'un plat signature ?

Pas d'inquiétude :  
profitez de votre demi-pension à midi  
et dégustez votre coup de cœur le soir  
(au prix indiqué sur la carte).

Bonne dégustation de toute l'équipe d'Anova !