

MENU 1947 (Entrée + Plat + Dessert) 39.50 €

ENTREES

Tarte au Beaufort et salade gourmande	14 €
Œufs pochés, crème d'artichaut, ail des ours, toasts, espuma de Beaufort	13.50 €
Nougat de foie gras aux figues, amandes, toast, chutney de figue (+ sup 5€ sur Menu)	16 €
Gazpacho andaluz, tomate cornue, mirepoix de légumes, siphon de pain grillé	11.50 €
Carpaccio de tomate ananas et sa burrata crémeuse, vinaigrette de framboise, basilic, huile d'olive	14 €
Croustillant de chèvre, miel, pistache, menthe fraîche, salade gourmande	14 €

PLATS

Suprême de poulet jaune, sauce à la mûre (200gr), garniture de saison	24 €
Pavé de sandre nacré, beurre de citron combawa, fleur de bourrache	25 €
Faux-filet Simmental mûré 30 jours (cuisson unique), sauce paloise (+ sup 5€ sur Menu)	29 €
Risotto Petit épeautre à la girofle et ses morilles, amandes torréfiées	22 €
T-Bone de veau, sauce chimichurri, garniture de saison	23 €
Burger 1947. Veau, Rösti PDT, bacon fumé, oignons confits, sauce Beaufort, salade gourmande	20.50 €

DESSERTS

Mi-cuit chocolat, boule de glace vanille, fève de Tonka (sans gluten, sans lactose)	10 €
Tiramisu à la framboise, spéculos	10.50 €
Carpaccio d'ananas confit au sirop/sorbet lychee	9.50 €
Trompe l'œil à la fraise, mousse basilic vanille, biscuit amande (dessert signature)	12 €
Vacherin Menthe chocolat coulis Get 27, meringue craquante	10 €

- Toutes nos charcuteries proviennent des Salaisons Mont Charvin. Les origines de nos viandes sont affichées à l'accueil.
- Allergènes : merci de demander le tableau des allergènes disponible sur papier.
- Nos prix s'entendent toutes taxes comprises

Les Saveurs Montagnardes



Fondue aux 3 fromages

(avec ou sans ail des ours)

Salade garnie (mini. 2 pers) / 22 €/pers

Fondue aux cèpes bouchon

Salade garnie

(mini. 2 pers) / x 23 €/pers

Fondue à la Tomme de Savoie

Pommes de terre, Salade garnie

(mini. 2 pers) / 25 €/pers

Raclette fermière de Savoie nature

Charcuterie de Savoie, Salade garnie

(mini. 2 pers) / 27€/pers

Tartiflette de chez nous sur sa planchette

Charcuterie de Savoie, Salade garnie / 25€

Tartiflette végétarienne de chez nous sur sa planchette

Salade garnie / 22€

Supplément charcuterie 7 €/pers

Diots au vin blanc et gratin de crozets / 21 €

- Toutes nos charcuteries proviennent des Salaisons Mont Charvin. Les origines de nos viandes sont affichées à l'accueil.
- Allergènes : merci de demander le tableau des allergènes disponible sur papier.
- Nos prix s'entendent toutes taxes comprises

A PARTAGER

PLANCHE DE CHARCUTERIE 14 €

ARDOISE DE FROMAGES 12 €

FORMULE DU MIDI - (Entrée + Plat **OU** Plat + dessert)

25 EUROS

Tarte au Beaufort et salade gourmande

Ou

Gaspacho andaluz, tomate cornue, mirepoix de légumes, siphon de pain grillé

Risotto Petit épeautre à la girolle et ses morilles, amandes torréfiées

Ou

Diots au vin blanc et gratin de crozets

Mi-cuit chocolat, boule de glace vanille, fève de Tonka (sans gluten, sans lactose)

Ou

Carpaccio d'ananas confit au sirop/sorbet lychee

MENU ENFANT (jusque 10 ans)

12 EUROS

Gratin de coquillettes et jambon blanc

Ou

Diot et gratin de crozets

Dessert du jour

Ou

Glace 2 boules

- Toutes nos charcuteries proviennent des Salaisons Mont Charvin. Les origines de nos viandes sont affichées à l'accueil.
- Allergènes : merci de demander le tableau des allergènes disponible sur papier.
- Nos prix s'entendent toutes taxes comprises