

A LA CARTE

ENTREES

Gazpacho andaluz, espuma de beaufort, mirepoix de légumes, pain grillé	12.50 €
Tarte au Beaufort et salade gourmande	14 €
Croustillant de Grataron d'Arêches, miel, noisettes torréfiées, salade gourmande	14 €
Ceufs pochés, crème de truffe, cèpes bouchons rôtis, toasts	14 €
Carpaccio de tomate cœur de Bœuf et son mille-feuille de crabe, Tuiles parmesan	15 €
Mousse de foie de volaille au cognac et trompettes de la mort, toasts, salade gourmande	16 €
Foie gras à l'armagnac, toasts, gelée à l'armagnac (+ sup 5€ sur Menu)	17 €

PLATS

Suprême de poulet jaune, sauce vierge, garniture de saison	24 €
Filet de Saint-Pierre en croûte de thym et citron confit, garniture de saison	25 €
Poire de bœuf cuisson basse température, sauce choron, garniture de saison	28 €
Risotto Sarrasin grillé à la girolle et ses morilles, amandes torréfiées	22 €
Cuisse de canard confite maison, garniture de saison	24 €
Burger 1947. Veau, Rösti PDT, bacon fumé, oignons confits, sauce Beaufort, salade gourmande	20.50 €
Pavé de filet de veau flambé à l'alcool de poivre, sauce poivre vert, garniture de saison	30 €

DESSERTS

Mi-cuit chocolat, boule de glace vanille, fève de Tonka (sans gluten, sans lactose)	10 €
Finger de nougat glacé maison, glaçage chocolat, coulis de framboise	10.50 €
Carpaccio d'ananas confit au sirop/sorbet lychee	9.50 €
Trompe l'œil à la mangue, biscuit amande (dessert signature)	12 €
La pomme d'amour : mousse légère et cœur de pomme caramélisée	10 €
Crème catalane, myrtilles, biscuit cannelle	9.50 €

Entrée + Plat + Dessert au choix dans la carte 42.00 €

Entrée + Plat OU Plat + Dessert au choix dans la carte 32.00 €

- 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

Fondue aux 3 fromages à la truffe

Salade garnie (mini. 2 pers) / 26 €/pers

Raclette fermière de Savoie nature

Charcuterie de Savoie ou charcuterie végétale, 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

Charcuterie végétale, Salade garnie / 22€

Supplément charcuterie de Savoie ou charcuterie végétale 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 €

PLANCHE APERO 2/3 Pers. 26€

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

26 EUROS

Tarte au Beaufort et salade gourmande

Ou

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

Risotto Sarrasin grillé à la girofle 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 MIDI 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