

# Les Fondues et Spécialités

Cuisinées à partir de Meules entières de Fromages Râpés dans nos Cuisines

Fondue Savoyarde Traditionnelle aux 3 Fromages (Min 2 Pers) 39 Eur / ps  
*Notre Fondue est accompagnée d'une Salade de nos Alpagnes*

Fondue "Moitié-Moitié" (Min 2 Personnes) 44 Eur / ps  
*Une fondue à Base de Vieux Gruyère et Vacherin,  
Servie avec des Pommes de Terre en Robe des Champs,  
accompagnée d'une Salade de nos Alpagnes*

Fondue Savoyarde aux Truffes Noires (Min 2 Personnes) 50 Eur / ps  
*Une fondue à base de Beaufort, Vacherin et Truffe fraîche râpée,  
Servie avec des Pommes de Terre en Robe des Champs,  
accompagnée d'une Salade de nos Alpagnes*

Fondue Bourguignonne (Min 2 Personnes) 44 Eur / ps  
*Notre Viande provient d'un Morceau de Rumsteack de 250 grammes  
coupé en dés, servie avec Trois Sauces Maison et accompagnée  
de Pommes rissolées et d'une Salade de nos Alpagnes*

Raclette au Lait Cru *De chez Joseph PACCARD* (Min 2 Personnes) 37 Eur / ps

Raclette Fumée au Lait Cru *De chez Joseph PACCARD* (Min 2 Personnes) 38Eur / ps

Raclette Suisse aux truffes *De la fromagerie Gay à Annecy* (Min 2 Personnes) 48 Eur / ps

Tartiflette 35 Eur / ps  
*Un Gros Gratin Dauphinois crémeux légèrement relevé avec Lardons et Oignons rissolés  
sur lequel fond un Reblochon Fermier accompagné d'une Salade de nos Alpagnes*

Vacherin crémeux Chaud de la Maison CHABERT 36 Eur / ps  
*Fromage Chaud accompagné de Pommes Roseval, d'une assiette de Viandes Séchées  
d'ici et d'ailleurs ainsi que d'une Salade de nos Alpagnes*

L'Assiette de viandes séchées et fumées d'ici et d'ailleurs 19 Eur

## Les Entrées

Soufflé chaud au Beaufort, « n'attend pas »	25 Eur
Soupe verte aux Herbes de Montagne	22 Eur
Salade de Haricots Verts, Homard rôti, Eclats de Noisette	34 Eur
Risotto Arborio simplement truffé, Parmigiano reggiano	26 Eur
Oeufs Cocotte aux Truffes noires	26 Eur
Chiffonnade de Viandes Séchées et Fumées, d'ici et d'ailleurs <i>Speck, Bœuf Séché, Mortadelle Truffée, Saucisson fumé, Lomo de Bœuf, Jambon Cru 13 mois</i>	24 Eur

## Les Poissons

Grosses Grenouilles en Persillade	39 Eur
Sole Meunière, Citron Yuzu	53 Eur
Saint Jacques poêlées	42 Eur
Bar entier, Beurre blanc	53 Eur

# Les Viandes

Grosse quenelle soufflée, gratinée au beaufort d'été	29 Eur
Volaille Fermière à la Broche	39 Eur
Andouillette AAAAA, sauce Moutarde en grain	32 Eur
Ribbs de Porc Ibérique caramélisé au Miel de Châtaigne	33 Eur
Faux Filet de Bœuf Angus aux poivres Sarawak	43 Eur
Pot au Feu, Joue et Queue de Bœuf et son Os à Moelle	35 Eur
Souris d'Agneau de lait confite 7 Heures Cocotte de légumes rôtis	36 Eur
Piccata de Veau fermier « al Limone »	37 Eur
Boudin Noir aux pommes caramélisées de Savoie	32 Eur
<u>Tous les Jeudis notre Suggestion à la Broche</u>	41 Eur

## Garnitures :

Ratatouille  
Poêlée de Légumes  
Polenta Fontina gratinée  
Poêlée de Pommes de Terre Rattes  
Confit d'oignons de Roscoff gratinés  
Tombée d'épinards  
Croquets à la Crème  
Purée Maison

# Les Desserts

Cheesecake Fruits Rouges, sorbet Fruits Rouges	12 Eur
Soufflé Chaud Grand Marnier, Sorbet Mandarine	13 Eur
Fondant au Chocolat, Sorbet Framboise	12 Eur
Le Mont Blanc de La Luge, Marron, Cassis	13 Eur
Finger Chocolat au lait, Caramel et noisette	12 Eur
Poire pochée façon Belle-Hélène, Glace Vanille	12 Eur
Tarte ou Entremet Maison du Jour	10 Eur
Gros Fromage Blanc de la Ferme	11 Eur
Glaces ou Sorbets maison	4 Eur/parfum

## *Glaces :*

Vanille	Café	Chocolat Noir
Marron	Caramel beurre salé	Pistache

## *Sorbets :*

Framboise	Myrtille	Fraise
Citron Jaune	Passion	Mangue