

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) 30 Eur / ps
Notre Fondue est accompagnée d'une Salade de nos Alpages

Fondue "Moitié-Moitié" (Min 2 Personnes) 34 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 Alpages*

Fondue Savoyarde aux Truffes Noires (Min 2 Personnes) 39 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 Alpages*

Fondue Bourguignonne (Min 2 Personnes) 30 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 Alpages*

Raclette au Lait Cru (Min 2 Personnes) 30 Eur / ps

Raclette Fumée (Min 2 Personnes) 29 Eur / ps

Raclette aux Truffes (Min 2 Personnes) 36 Eur / ps

Tartiflette 27 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
Alpages*

Mont d'Or Chaud 30 Eur / ps
*Fromage Chaud accompagné de Pommes Roseval, d'une assiette de Viande Séchée
et d'une Salade de nos Alpages*

L'Assiette de Charcuterie supplémentaire ou 12 Eur
en accompagnement d'une Spécialité

Les Entrées

Consommé de Volaille, Tome fraîche et Grison	19 Eur
Soupe verte aux Herbes de Montagne	17 Eur
Moelleux de Pomme de Terre aux Truffes, Jeune Tome de Yenne, Salade Castel Franco	19 Eur
Salade Haricots Verts, Homard rôti, Eclats de Noisette	24 Eur
Risotto Carnaroli au Potimarron caramélisé, croustillant	21 Eur
Terrine de Foie Gras mi-cuit, sur table, Chutney Figues	26 Eur
Oeufs Cocotte aux Morilles	22 Eur
Chiffonnade de Viande Séchée : Speck, Bresaola, Cecina de León, Bœuf séché et Tête de Moine	20 Eur

La Rôtisserie

Volaille Fermière	30 Eur
Andouillette AAAAA	26 Eur
Demi-Perdreau	27 Eur
Gigot d'Agneau de lait des Pyrénées (pour 2 personnes)	56 Eur
<u>Tous les Jedis notre Suggestions à la Broche</u>	36 Eur

Garnitures : Poêlée de Pomme de Terre Ratte
Frites de Polenta safranées - Crozets à la Crème
Confit d'oignons Roscoff gratinés - Poêlée de Légumes
Purée Maison

Les Viandes

Travers de Porc Ibérique caramélisé au Miel de Chataîgnes	28 Eur
Piccanhia de Bœuf Angus, Frites de Polenta safranées	32 Eur
Côte de Veau Fermière rôtie au Thym, Petits Pois à la Française	30 Eur
Entrecôte de Bœuf d'Argentine épaisse, pour 2p(20 mn d'attente)	70 Eur
Pot au Feu, Joue et Queue de Bœuf et son Os à Moelle	28 Eur
Rognon de Veau fermier à la Moutarde à l'ancienne, Pommes rissolées	26 Eur
Epaule d'Agneau de lait confite 7 Heures et ses Légumes Oubliés	28 Eur
Secreto Ibérico Bellota, Confit d'Oignons Rouges Gratiné au Beaufort	27 Eur
Piccata de Veau fermier « à la Limone », Gratin de Crozets	29 Eur

Les Poissons

Grosses Grenouilles en Persillade, Pommes écrasées	32 Eur
Pavé de Truite Saumonée à l'Oseille	30 Eur
Sole Portion Meunière (350 gr)	32 Eur
Demi-Homard grillé au Beurre d'Algues	36 Eur

Les Desserts

Croquant Banane Chocolat, Mousse et Glace Chocolat	11 Eur
Clafoutis Pistache Griotte, Anglaise Pistache, Sorbet Vanille Griotte	11 Eur
Soufflé Chaud Grand Marnier, Sorbet Orange sanguine	12 Eur
Le Mont Blanc de La Luge	11 Eur
Fondant Tradition au Chocolat, Crème anglaise	11 Eur
Vacherin Vanille Myrtille, Sorbet Fromage Blanc Citron vert	11 Eur
Tarte ou Entremet Maison du Jour	10 Eur
Gros Fromage Blanc de la Ferme	10 Eur
Glaces ou Sorbets	10 Eur

Glaces

Vanille Café Chocolat Noir Pistache

Sorbets

Framboise Myrtille Fraise
Citron Jaune Passion Mangue