

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) 37 Eur / ps
Notre Fondue est accompagnée d'une Salade de nos Alpages
- Fondue "Moitié-Moitié" (Min 2 Personnes) 42 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) 46 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) 40 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 *De chez Joseph PACCARD* (Min 2 Personnes) 36 Eur / ps
- Raclette Fumée au Lait Cru *De chez Joseph PACCARD* (Min 2 Personnes) 37 Eur / ps
- Raclette Suisse aux truffes *de la fromagerie Gay à Annecy* (Min 2 Personnes) 46 Eur / ps
- Tartiflette 33 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*
- Vacherin crémeux Chaud de la Maison CHABERT 35 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 15 Eur
en accompagnement d'une Spécialité

Les Entrées

Soufflé chaud au Beaufort, « n'attend pas »	23 Eur
Soupe verte aux Herbes de Montagne	20 Eur
Gratin de Pomme de Terre aux Truffes, Oignons de Roscoff Beaufort d'été, Salade Castel Franco	25 Eur
Salade de Haricots Verts, Homard rôti, Eclats de Noisette	31 Eur
Spaghettini des Abruzzes aux Épinards, Copeaux de Tête de moine	25 Eur
Œufs Cocotte aux Truffes noires	25 Eur
Chiffonnade de Viandes Séchées : Speck, Bresaola, Cecina de León, Bœuf séché et Tête de Moine	23 Eur

Les Poissons

Grosses Grenouilles en Persillade, Pommes écrasées	34 Eur
Dos de Cabillaud rôti au four, Olive et Citron (<i>pour 2p</i>)	72 Eur
Saint Jacques poêlées, Spaguetтини piquillos	39 Eur
Belles Gambas juste saisies, beurre Yuzu, Herbes fraîches	41 Eur

Les Viandes

Grosse quenelle soufflée, gratinée au beaufort d'été	27 Eur
Volaille Fermière à la Broche	36 Eur
Andouillette AAAAA, sauce Moutarde en grain	30 Eur
Ribbs de Porc Ibérique caramélisé au Miel de Châtaigne	33 Eur
Faux Filet de Bœuf Angus au poivre noir	39 Eur
Pot au Feu, Joue et Queue de Bœuf et son Os à Moelle	32 Eur
Souris d'Agneau de lait confite 7 Heures et ses Légumes Oubliés	33 Eur
Piccata de Veau fermier « al Limone », Gratin de Crozets	34 Eur
<u>Tous les Jeudis notre Suggestions à la Broche</u>	40 Eur

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

Les Desserts

Vacherin Boule de neige Fruits rouges, Sorbet Fromage Blanc Citron vert	12 Eur
Cheesecake griottes, sorbet cerise noire Amaréna	11 Eur
Soufflé Chaud Grand Marnier, Sorbet orange sanguine	12 Eur
Fondant au Chocolat, glace Vanille de Tahiti	12 Eur
Le traditionnel Mont Blanc de La Luge	11 Eur
La Gaufre liégeoise, sorbet fraise Mara Des Bois	11 Eur
Tarte tatin de poire, noix de pécan Vanille	12 Eur
Tarte ou Entremet Maison du Jour	10 Eur
Gros Fromage Blanc de la Ferme	11 Eur
Glaces ou Sorbets	11 Eur

Glaces

Vanille Café Chocolat Noir Pistache

Sorbets

Framboise Myrtille Fraise
Citron Jaune Passion Mangue