

ENTRÉES À PARTAGER

Soupe blanche
aux flocons de neige

Salade, Tomme sèche
au rabot

Terrine de campagne
maison

AU CHOIX • Les fromages sont sélectionnés par la fromagerie Boujon - Thonon les Bains 74

• Fondue Beaufortaine

Fondue d'une grande onctuosité au goût typé, sans pour autant être forte, associant du Beaufort de 12 mois et du Beaufort d'Alpage rare. *Vin de Savoie : Chignin-Bergeron, Les Amandiers*

• La Fondue Comtoise

Fondue douce, d'une très grande richesse aromatique alliant du Comté de 12 mois et du Comté de chalet de 18 mois. *Vin du Jura : Arbois, Patchwork, B. et S. Tissot*

• La Fondue Suisse moitié-moitié

Fondue au caractère plus prononcé alliant du Gruyère de 12 mois et du Vacherin Fribourgeois de 4 mois. *Vin de Savoie : Marin, Clos de Pont, Claude Delalex*

• Les Fondues Insolites, 3 créations de la Laiterie

Envie de bousculer la tradition, d'expérimenter de nouvelles sensations gustatives ? Choisissez la Fondue Classique aux truffes, au champignons ou encore au Champagné !

Supp. Champagne • 25€

Supp. Cèpes • 18€

Supp. Truffe noire • 35€

• La Raclette au Lait cru

Cette raclette concentre tous les parfums apportés par les herbages de Savoie, c'est un fromage goûteux à faire fondre. Elle ne doit pas être grillée.

• La Raclette Fermière à l'ail des ours

Fabriquée à la ferme additionnée de cette première herbe du printemps, l'Ail des Ours apporte une touche printanière, c'est un fromage goûteux à faire fondre. Elle ne doit pas être grillée.

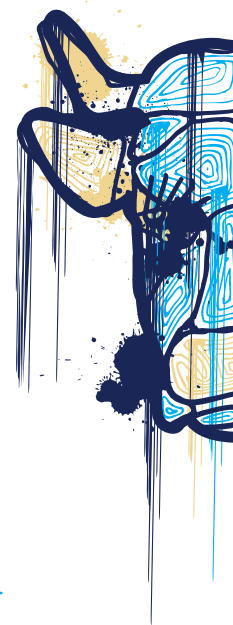
DESSERTS À PARTAGER

FORMULE À 49€ HORS BOISSON

Entrées à partager + Fondue ou Raclette au choix + desserts à partager

La liste des allergènes est disponible à la réception. Tous nos prix sont taxes et services inclus





VINS DE SAVOIE & JURA BLANCS • 75cl

Apremont, *Giachino* • 38€

Chignin, *Céline Jacquet, Savoie* • 30€

Apremont - *Lisa Jean Masson* • 32 €

Chignin-Bergeron, *Les Amandiers - Philippe Ravier* • 45 €

Marin, *Clos de Pont - Claude Delalex* • 35 €

Arbois, *Patchwork - Bénédicte & Stéphane Tissot, Jura* • 50 €

VIN DE SAVOIE ROUGES • 75cl

Mondeuse, *Pied de la Barme - Saint-Germain* • 45 €

Mondeuse - *Philippe Grisard* • 38 €

Mondeuse - *Giachino* • 42 €

Mondeuse, *Avalanche - Fabien Trosset* • 40 €

VINS AU VERRE • 14cl

Blancs

Chignin,
Céline Jacquet, Savoie • 9 €

Marin, *Clos de Pont,*
Claude Delalex, Savoie • 8 €

Arbois, *Patchwork,*
Bénédicte & Stéphane Tissot, Jura • 12 €

Rouges

Mondeuse,
Philippe Grisard, Savoie • 8 €

Château Les Grands Chênes,
Medoc, Bordeaux • 15 €

Côte de Nuits, *Les Chaillots,*
Gachot-Monot, Bourgogne • 14 €

