



L'ORIGINE DE LA FONDUE

Historiquement, l'origine de la fondue est attribuée à nos amis suisses et plus particulièrement à ceux de la région de Fribourg à l'époque où les bergers restaient pendant de très longues périodes dans leurs pâturages d'altitude préalpins au milieu de leurs troupeaux. Pour obtenir des repas riches et consistants mais aussi pour faire des économies, les bergers utilisaient tous leurs restes de fromage et de pain rassis.

L'histoire voudrait que ce soit ces derniers qui aient rapporté la fameuse recette de la fondue dans leurs foyers.

L'HISTOIRE DE NOS GRANDS CRUS DE FROMAGES

ABONDANCE AOP

L'abondance est un fromage français de Haute-Savoie. Élaboré au lait cru entier, il appartient à la famille des fromages à pâte pressée cuite. Il partage son nom avec la vallée qui l'a vu naître, le val d'Abondance, et la race bovine qui lui donne son lait, l'abondance. Son goût de noisette le fait apprécier tel quel ou fondu dans de nombreux plats cuisinés.

ETIVAZ D'ALPAGE AOP

Pâte pressée cuite en chaudron en cuivre, réalisée au feu de bois, dans l'Alpage entre 1500m et 2500m, trois obligations qui procurent toute sa spécificité à L'Etivaz. Ce fromage au lait cru est produit en toute petite quantité de mai à octobre, par 70 familles qui montent vivre 4 à 5 mois dans un alpage situé dans le haut Valais Suisse.

L'Etivaz d'alpage est généreux, ses notes de fruits exotiques (ananas), mêlées à la puissance donnée par les soins en cave de la croûte et les effluves résiduelles en pâte de la cuisson au feu de bois (résineux), en font un millésime très apprécié.

BEAUFORT CHALET D'ALPAGE AOP

Pâte pressée cuite, fabriqué en alpage dans nos montagnes régionales.

La fabrication se réalise sur chacune des traites (matin & soir) au lait cru, en respect des méthodes ancestrales : décaillage manuel, soutirage à la toile, pressage géré manuellement..

Le Beaufort Chalet d'Alpage, présente une large palette aromatique. Il développe une texture délicieusement fondante en bouche, une note fruitée, florale, juste animale (bouillon) sur des pièces de 24 à 30 mois. Le travail en cave effectué par lavage de la croûte est déterminant dans la qualité finale.

COMTE AOP

Pâte pressée cuite de fromagerie Franc-Comtoise, ce Comté est fabriqué dans le Haut Doubs à Charmavillers, avec des laits crus et de plusieurs producteurs (comme le définit l'AOP). Les alpages en prairie permanente sont une des spécificités de la région. Les arômes du Comté sont multiples, évoluant du lactique, au fruité et floral, animal, puis torréfié. L'âge de ce fromage, déterminant pour l'équilibre aromatique en dégustation, se situe entre 18 et 25 mois.

VACHERIN FRIBOURGEOIS AOP

Fromage à pâte pressée non cuite, au lait cru, le Vacherin Fribourgeois est transformé en fromagerie sur la commune d'Yverdon (Canton de Vaud, Suisse). Son affinage réduit (2 à 4 mois) et son type de fabrication permet au Vacherin Fribourgeois de procurer à la cuisson en fondue une excellente homogénéité. Son lavage en croûte par eau salée lui confère une subtilité aromatique dénuée de puissance, avec une note minérale assez prononcée.

MANIGODINE

Fromage à pâte pressée cuite, élaboré au lait cru entier de vaches dans les alpages de Manigod, en Haute-Savoie. Lors de l'affinage, la Manigodine est cerclée d'une bande d'épicéa qui lui confère des saveurs boisées uniques, mêlées à son goût fruité et légèrement noisetté. Sa texture exceptionnellement crémeuse en fait un fromage fondant à souhait, parfait pour les fondues.





COMPOSEZ VOTRE FONDUE AVEC NOS DIFFERENTES BASES

Vin blanc de Savoie Chignin « Vieilles Vignes », Domaine Berthollier, pour le goût originel

Bière des Cîmes Aiguille Blanche pour donner une saveur plus onctueuse et une texture plus légère

Champagne Vranken brut « Demoiselle pour Megève »

Cidre Biscantin

Thé Fujisan Souchong, Grand Cru, de la maison Chanoyu, notre Signature audacieuse et élégante

LE PAIN DE NOTRE BOULANGER DE MEGEVE

Pain Mègevan pour rester dans la tradition Savoyarde

Pain aux noix pour obtenir un côté plus croquant et grillé en bouche

Pain sans gluten afin que tout le monde puisse en profiter

CONDIMENTS

Pommes de terre Grenaille	12€
Fruits et légumes cuits et crus	15€
Poêlée de morilles	18€
Sélection de charcuterie	20€

DESSERTS

La crème brûlée de notre Chef Pâtissier	11€
Mousse au chocolat servie tiède	12€
Tarte aux noix de région	13€
Pavlova fruits rouges	14€
Affogato	10€
Coupe glacée	6€ la boule
<i>Glaces : Vanille, Chocolat, Pistache, Génépi, Banane Caramel, Marron, Noix de coco,</i>	
<i>Sorbets : Fraise, Pêche de vignes, Citron vert, Mangue</i>	

Les informations relatives aux allergènes et origines des viandes peuvent être consultées et mises à disposition par nos équipes.
Par souci de qualité, nos produits sont soumis à des variations d'approvisionnement et donc susceptibles de nous faire défaut.
Prix nets en euros-taxes et services compris.





SELECTIONNEZ VOS GRANDS CRUS DE FROMAGES PAR NOTRE ARTISAN AFFINEUR

Fondue « Grands crus Classique » - 45€ par personne

Fondue « Grands crus Découverte » servie avec fruits et légumes - 55€ par personne

Fondue « Grands crus Dégustation » servie avec fruits, légumes et morilles - 65€ par personne

	ARÔMES	AFFINAGE
COMTÉ RESERVE AOP FROMAGERIE ARNAUD Poligny (Jura)	Notes fleuries et noisette	20 Mois
BEAUFORT CHALET D'ALPAGE AOP REMI PERRET Tueda (Savoie)	Nez noisette, caramel et sous-bois	30 Mois
ABONDANCE AOP GAEC LES NARCISSES Villaz (Haute-Savoie)	Notes fleuries et beurre frais	8 Mois
VACHERIN FRIBOURGEOIS AOP FROMAGERIE DE BELFAUX Canton de Fribourg (Suisse)	Notes lactiques et de crème maturée	4 Mois
ÉTIVAZ AOP CHALET RUBLOZ, PETER WISLER Rougemont (Suisse)	Nez fumé et boisé, notes caramélisées	20 Mois
MANIGODINE GUILLAUME BURGAT Manigod (Haute-Savoie)	Notes de crème fraîche, boisées et épicéa	1 Mois





LES GRANDS CRUS DE VINS

LES BLANCS

75cl

SAVOIE AOC

Chignin Vieilles Vignes, Domaine Bertholier		2023	48€
Chignin-Bergeron, "Exception", Domaine Berthollier		2023	51€

BOURGOGNE AOC

En Montrecul, "Cuvée M de Megève"		2023	44€
Chablis, Domaine du Chardonnay		2023	49€

VALLEE DE LA LOIRE AOC

Touraine Azay-Le-Rideau, "Mélodie", Domaine Nicolas Paget		2022	41€
Sancerre, "Le Tournebride", Domaine Vincent Gaudry		2022	48€
Pouilly-Fumé, "Terre de Caillottes", Complices de Loire		2023	55€

COTES- DU-RHONE AOC

Chateauneuf du Pape, Château des Fines Roches		2023	74€
---	--	------	-----

LES ROUGES

75cl

SAVOIE AOC

Paroxysme, Domaine Cellier de La Baraterie		2022	39€
Mondeuse, Les Taillis, Domaine Saint-Germain		2022	48€
Mondeuse, Les Granges Tissot, Domaine Berthollier		2018	62€

BOURGOGNE AOC

Côte de Beaune-Villages, « Les Combottes », Domaine D'Ardhuy		2022	56€
--	---	------	-----

VALLÉE DE LA LOIRE AOC

Saint Nicolas de Bourgueil, Domaine Marc Brédif		2020	55€
---	--	------	-----

VALLÉE DU RHONE AOC

Crozes-Hermitage, "Calendes", Domaine Ferraton		2023	40€
Côte-Rôtie, "Tess", Domaine Christophe Pichon		2021	120€

BORDEAUX AOC

Margaux, "La Sirène de Giscours", Châteaux Giscours		2015	77€
Pomerol, Château La Cabane		2016	95€



 Vin Bio
 Vin Biodynamique