

## ✧ Les desserts ✧

### DÉCOUVREZ NOTRE BUFFET DE DESSERTS

La « part » de dessert...14€

L'assortiment de 3 desserts...21€

Glaces et sorbets, les 2 boules...12€

L'arrosé...18€

# R

## Lexique savoyard

**Brocheton** : petit brochet.

**Caïon** : le cochon en patois savoyard.

**Épogne** : pizza savoyarde.

**Carvi** : cumin des prés.

**Farcement** : gâteau de pommes de terre au lard, fruits secs, Kirsch.

**Gaudes** : farine de maïs.

**Matouille** : purée de pommes de terre au fromage.

**Cafe** : poêle en savoyard.



## ✧ À partager ✧

**La planche de fromages du tour du Mont-Blanc...18€**

*Confiture d'oignons rouges et myrtilles*

**La caillette de caïon du Mont Charvin...26€**

*Belle tranche de pain au levain et cornichons*

**Les antipasti valdôtains...28€**

*Charcuteries italiennes, légumes à l'huile, Pecorino au poivre et focaccia*

**Épogne savoyarde truffée...38€**

*Pizzeta au fromage alpin et truffe Melanosporum*

## ✧ Les entrées ✧

**Salade blanche, vinaigrette pommes de Savoie,  
jus de maude...24€**

*Choux, endives et choux-fleurs*

**Batonnets de polenta...22€**

*Sauce Gorgonzola*

**Soupe de cèpes et châtaignes...26€**

*Lard de bœuf au carvi*

**Champignons de la forêt...29€**

*Coulis de persil plat à l'ail des ours*

**Céleri rémoulade truffée...31€**

**Le foie gras de canard en terrine aux 4 épices...34€**

*Confiture de Noël au safran des Alpes*

*Prix nets TTC, taxes et services inclus. Nos viandes sont nées, élevées et abattues en France et C.E.  
Un registre des allergènes présents dans nos plats est mis à disposition pour notre clientèle  
sur simple demande auprès de notre personnel.*

## Les plats

### **Croque montagnard...32€**

*Salade fine côte et sauce verte aux graines de moutarde*

### **Chou savoyard à la vapeur de cèpes...36€**

*Jus aux châtaignes*

### **Tourte de tartifles et Reblochon fermier...38€**

*Salade verte et cèpes à l'huile*

### **Fondue suisse moitié-moitié et tartifles fumées...38€**

*Gruyère suisse et Vacherin fribourgeois  
Pour 2 personnes, prix par personne*

*Supplément viande séchée et salade...20€*

*Supplément truffé...18€*

### **Truite aux amandes cuite plein beurre...38€**

*Sauce Vermouth de Chambéry et purée de céleri*

### **Quenelles de brocheton cuisinées...39€**

*Sauce Nantua et riz de Camargue*

## Le plat du week-end

### **Le Farcement aux diots...35€**

*Jus aux pruneaux*

## Les plats

### **Escalope de veau à la valdôtaine...39€**

*Sauce au potiron et gratin de blettes*

### **Macaroni au Vacherin fribourgeois aux truffes...42€**

### **Joue de bœuf braisée 8 heures à la Mondeuse d'Arbin...42€**

*Polenta crémeuse, Abondance et Pecorino*

### **Demi-volaille fermière, cuite en cocotte...49€**

*Grosse tartine, pommes confites et vrai jus de poulet*

### **Filet de boeuf à la café sauce aux morilles...51€**

*Matouille d'alpage*

### **Ris de veau dorés à la farine de gaudes piqués à la réglisse...55€**

*Blond de veau à l'échalotes et purée truffée*

## Nos garnitures *supplémentaires*

**La matouille d'alpage...12€**

**La polenta crémeuse, Abondance et Pecorino...12€**

**La purée de céleri, crème de lait cuit...12€**

**Les blettes en gratin au Beaufort...12€**

**Purée de pommes de terre à la truffe...25€**

**Riz de Camargue...12€**

**Supplément truffe...18€**