

✧ Les desserts ✧

Le buffet de desserts...24€

3 parts au choix.

Glaces et sorbets, les 2 boules...12€

L'arrosé...18€

R

Lexique savoyard

Caïon : le cochon en patois savoyard.

Épogne : pizza savoyarde.

Maude : jus de pomme fermenté.

Carvi : cumin des prés.

Tartifle : pomme de terre.

Brocheton : petit brochet.

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

Caffe : poêle en savoyard.

Matouille : purée de pommes de terre au fromage.



✧ À partager ✧

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

Confiture d'oignons rouges et myrtilles

Bâtonnets de polenta...22€

Sauce Bleu d'Aoste

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...34€

Pizzeta au fromage alpin et truffe Melanosporum

✧ Les entrées ✧

**Salade blanche, vinaigrette pommes de Savoie,
jus de maude...22€**

Choux, endives et choux-fleurs

Soupe de cèpes et châtaignes...24€

Lard de bœuf au carvi

Champignons de la forêt...29€

Coulis de persil plat à l'ail des ours

Céleri rémoulade truffé...29€

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...34€

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...38€

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

Supplément viande séchée et salade...20€

Supplément truffe...18€/g

Truite aux amandes cuite plein beurre...38€

Sauce Vermouth de Chambery et purée de céleri

Quenelles de brocheton cuisinées...38€

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...38€

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 et Abondance

Demi-volaille cuite en cocotte...45€

Grosse tartine, pommes confites et vrai jus de poulet

Filet de boeuf à la caffè sauce aux morilles...52€

Matouille d'alpage

Diots au vin blanc...35€

Polenta

✧ Nos garnitures supplémentaires ✧

La matouille d'alpage...12€

La polenta crémeuse et Abondance...12€

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

Les blettes en gratin au Beaufort...12€

Riz de Camargue...12€

Supplément truffe...18€ / g