Les *desserts*

Buffet de desserts...24€
3 parts au choix.

Glaces et sorbets, les 2 boules...12€

L'arrosé...18€

Les *digestifs* 4cl

Liqueur, Au Bon Lait de Megève...15€
Génépi, Distillerie de La Dent d'Oche...15€
Sapinette, Distillerie des Aravis...15€
Grappa di Poli, Sarpa...16€
Chartreuse, Santa Tecla...30€

R

Lexique *savoyard*

Caïon : cochon.
Épogne : pizzeta au fromage alpin.
Maude : jus de pomme fermenté.
Carvi : cumin des prés.
Tartifle : pomme de terre.
Brocheton : petit brochet.
Caffe : poêle.
Matouille : purée de pommes de terre au fromage.

Prix nets TTC, taxes et services inclus. L'origine de nos viandes est notée sur l'ardoise. Un registre des allergènes présents dans nos plats est mis à disposition pour notre clientèle sur simple demande auprès de notre personnel.

Les vins *au verre* 14cl

VINS BLANCS

AOP Apremont, Lisa, Domaine Jean-Claude Masson, Savoie, 2024...15€

IGP Vaucluse, Cuvée N°1 Domaine de Marie, Luberon, 2023...18€

AOP Hautes-Côtes de Beaune, Hoffman Jayer, Bourgogne, 2022...28€

AOC Valais, Petite Arvine de Fully, Gérard Dorsaz, Suisse, 2022...28€

VINS ROUGES

AOP Mondeuse, Audacieuse, Philippe Grisard, Savoie, 2024...15€

AOP Bourgogne, Côte de Nuits, Gachot-Monot, Bourgogne, 2022...20€

IGT Le Difese, Toscana de la Tenuta San Guido, Italie, 2023...25€

CHAMPAGNE

AOP Taittinger, Brut...25€

À *partager*

Planche de fromages du tour du Mont-Blanc...18€
Confiture d'oignons rouges et myrtilles

Bâtonnets de polenta...22€
Sauce Bleu d'Aoste

Caillette de caïon...26€
Belle tranche de pain au levain et cornichons

Antipasti valdôtains...28€
Charcuteries italiennes, légumes à l'huile, Pecorino au poivre et focaccia

Épogne savoyarde à la truffe Melanosporum...34€

Les *entrées*

Salade blanche, vinaigrette pommes de Savoie, jus de maude...22€
Choux, endives et choux-fleurs

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 à la truffe Melanosporum...31€

Foie gras de canard en terrine aux 4 épices...34€
Confiture de Noël au safran des Alpes

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 boeuf séché et salade...20€
Supplément truffe Melanosporum...18€

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

Les *plats*

Escalope de veau à la valdôtaine...39€
Sauce au potiron et gratin de blettes

Macaroni à la truffe Melanosporum et au Vacherin fribourgeois...42€

Joue de bœuf braisée 8 heures à la Mondeuse d'Arbin...42€
Polenta crémeuse et Abondance

Demi-volaille fermière cuite en cocotte...45€
Grosse tartine, pommes confites et vrai jus de poulet

Filet de boeuf à la caffe, sauce aux morilles...52€
Matouille d'alpage

Diots fumés au vin blanc...35€
Polenta crémeuse et Abondance

Nos garnitures *supplémentaires*

Matouille d'alpage...12€

Polenta crémeuse et Abondance...12€

Purée de céleri, crème de lait cuit...12€

Blettes en gratin au Beaufort...12€

Riz de Camargue...12€

Supplément truffe Melanosporum...18€