



Pour Commencer – Starters

Le Potage du Jour <i>Soup of the Day</i>	13 €
Les Haricots Verts aux Herbes et Noisettes Torréfiées <i>Green Bean Salad with Torefiees Nuts</i>	15 €
Salade de l'Alpage <i>Green Salad, Tomato, Goat Cheese, Bread Croutons, Mushroom and Walnut Salad</i>	16 €
Les Œufs de l'Alpage <i>Fried Eggs, Spinach and Old Tome Shaving</i>	15 €
Terrine de Campagne <i>Duck Terrine</i>	15 €

Les Spécialités Fromages - Cheese Specialties

Fondue Savoyarde au Comté Réserve et Beaufort d'Eté (<i>minimum 2 personnes</i>)	39 € / pers
Fondue Aux Cèpes (<i>minimum 2 personnes</i>)	45 € / pers
Fondue à la Truffe Noire (<i>minimum 2 personnes</i>)	60 € / pers
Raclette au Lait Cru (<i>minimum 2 personnes</i>)	39 € / pers
Reblochonade (<i>minimum 2 personnes</i>)	39 € / pers
Le Berthoud (Morbier Fondu – madère – ail) En deux services	36 € / pers
La Tartiflette	34 €

Tous nos plats sont servis avec des pommes de terre en robe des champs (sauf fondue), charcuterie et salade.

Les Spécialités Viandes - Meat Specialties

Braséade de Bœuf et de Veau (*minimum 2 personnes*) 39 € / pers

Piérade de Bœuf et de Veau (*minimum 2 personnes*) 39 € / pers

Origine : UE

Tous nos plats sont servis avec des frites fraîches maison ou pommes de terre en robe des champs.
Trio de sauces " maison " (Curry – Crème Ciboulette – Tartare).

Supplément : Charcuterie : 10 € / pers – Viande 250 g : 19 € / pers – Fromage 250 g : 19 € / pers.

Toutes nos préparations sont faites maison. Les prix sont net service compris – Allergènes sur demande
All our dishes are homemade. Prices are net. service included – Allergens on request

Les Desserts - Desserts

Merveilleux Meringue Chocolat Extra Bitter 61 % <i>Wonderful Meringue Extra Dry Chocolate 61%</i>	11 €
La crème Caramel <i>Caramel Custard Cream</i>	11 €
Le Mont Blanc Vu de Megève <i>Meringue, Ice Chestnut Cream, Chestnut ice Cream, Chantilly Cream</i>	11 €
Le Baba au Rhum, Chantilly et Fruits Rouges <i>Rhum Baba, Chantilly Cream and Red Fruits</i>	11 €
Le Fromage Blanc, Miel de Haute Savoie et Fruits Rouges <i>Whipped Cheese, Local Honey and Red Fruits</i>	11 €
Le Strudel Pomme Raisin et Glace Vanille <i>Apple and Grape Strudel with Vanilla Ice Cream</i>	11 €
La Salade d'Orange et Pignons de Pin Grillé <i>Orange Salad, Grilled Pinion</i>	11 €
Les Glaces et Sorbets de Votre Choix (3 Boules) <i>Ice Cream and Sorbets (3 Scoops)</i>	11 €
Les Griottes à l'Eau de Vie et Glace Yaourt <i>Cherries to the Brandy, Yogurt Ice Cream</i>	13 €
La Mandarine Givrée et Shot de Mandarine Napoléon Impériale <i>Frozen Mandarin Sorbet, Shot of Mandarin Napoleon Imperial</i>	13 €

Toutes nos préparations sont faites maison. Les prix sont net service compris – Allergènes sur demande
All our dishes are homemade. Prices are net. service included – Allergens on request