

## LES ENTRÉES / STARTERS

Velouté de Courges et Condiments.....	15 €
<i>Pumpkin Soup and Condiments</i>	
Les Haricots Verts en Salade aux Herbes et Noisettes Torréfiées.....	16 €
<i>Green Bean Salad with Torefied Nuts</i>	
Salade de l'Alpage : Salade Verte, Tomates, Copeaux de Brebis, Croûtons, Champignons, Noix.....	17 €
<i>Alpage Salad : Green Salad, Tomato, Ewe Cheese, Bread Croutons, Mushrooms and Walnut Salad</i>	
Les Œufs de l'Alpage.....	15 €
<i>Fried Eggs, Spinach and Aged Tome Shaving</i>	
Terrine au Porc Noir De Bigorre et Taverne Toastée (90g) .....	16 €
<i>Black Porc from Bigorre Terrine with Taverne Toast (90g)</i>	

## LES SPÉCIALITÉS FROMAGES / CHEESE SPECIALITIES

Fondue Savoyarde au Comté Réserve et Beaufort d'Eté ( <i>minimum 2 personnes</i> ) ...	40 € / pers
<b>Lauréat du concours de la meilleure Fondue de Megève 2020 - Toquicimes</b>	
Fondue Aux Cèpes ( <i>minimum 2 personnes</i> ) – Cèpes Fondue.....	46 € / pers
Fondue à la Truffe Noire ( <i>minimum 2 personnes</i> ) – Black Truffle Fondue .....	60 € / pers
Raclette au Lait Cru ( <i>minimum 2 personnes</i> ) – Savoy Raclette .....	40 € / pers
Reblochonade ( <i>minimum 2 personnes</i> ) – Reblochonade .....	40 € / pers
Le Berthoud (Morbier Fondu – Madère – Ail) En deux Services - Berthoud .....	37 € / pers
La Tartiflette – tartiflette ( <i>Onions-Lardons-Potatoes-Cream-Reblochon Cheese</i> ).....	35 €

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

## LES SPÉCIALITÉS VIANDES/ MEAT SPECIALITIES

Braséade de Bœuf et Veau ( <i>minimum 2 personnes</i> ) – Beef and Veal Barbecue .....	42 € / pers
Pierrade de Bœuf et Veau ( <i>minimum 2 personnes</i> ) – Beef and Veal on the Stone .....	42 € / pers

Origine : france

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

Suppléments : Charcuterie : 9 € / pers – Viande 250 g : 20 € / pers – Fromage 250 g : 20 € / pers.

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

## LES DESSERTS / DESSERTS

Dôme de Meringue à la Crème Double de Gruyère et Myrtille Sauvage ..... 11 €  
*Meringue Dôme, Gruyère Double Cream and Blueberry*

Tarte aux Noix de Pécan et Ganache Montée à la Vanille de Madagascar ..... 11 €  
*Walnut Tart, Ganache flavored with Madagascar Vanilla*

L'Incontournable Mont Blanc Vu de Megève ..... 11 €  
*Unmissable Mont Blanc from Megève*

Le Fromage Blanc, Miel de Haute Savoie et Fruits Rouges ..... 11 €  
*Whipped Cheese, Local Honey and Red Fruits*

Les Glaces et Sorbets de Votre Choix (3 Boules)..... 11 €  
Vanille – Chocolat – Café – Pistache - Yaourt – Amande – Fraise - Citron – Myrtille – Framboise  
*Ice Cream and Sorbets (3 Scoops)*  
*Vanilla – Chocolate – Coffee – Pistachio – Yogurt – Almond – Strawberry – Lemon – Blueberry - Raspberry*

Les Griottes à l'Eau de Vie et Glace Yaourt..... 13 €  
*Cherries to the Brandy, Yogurt Ice Cream*

La Mandarine Givrée et Shot de Mandarine Napoléon Impériale ..... 13 €  
*Frozen Mandarin Sorbet, Shot of Mandarin Napoleon Imperial*

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