

Les entrées

Velouté de légumes de saison, beaufort et chips de lard	10 €
Assortiment de cochonnailles de nos vallées	14 €
Salade des Alpes au reblochon gratiné, noix, lardons, tomates	15 €
Effeillé de saumon à l'aneth sur lit de betteraves	16 €
Escargots de Foncouverte en persillade, poêlon de 12	18 €

Poissons & viandes

Filet de truite chair rose, crème d'échalotes	21 €
Ballotine de volaille aux pleurotes, cèpes et bolets	19 €
Diots de Valloire et ses légumes	19 €

Faux-filet 200/220g, au beurre persillé 23 €

Faux-filet 200/220g, aux morilles 27 €

Spécialités fromagères

Tartiflette au reblochon laitier, salade verte 18 €

Fondue savoyarde aux 3 fromages, salade verte 18 €

Pour accompagner votre fondue

Jambon sec de pays, 12 mois d'affinage 5 €

Assortiment de cochonnailles 14 €

Fromages

Faisselle de fromage blanc à la crème	4.5 €
Faisselle de fromage blanc, crème et myrtilles de Valloire	6 €
Sélection de 6 fromages frais et affinés de Tarentaise, Maurienne et Valloire	13 €

Desserts

Crème brûlée à la vanille Bourbon	6 €
Glace du Galibier, sorbet myrtille et glace génépi, tuile aux amandes	7 €
Cœur coulant au chocolat noir	7 €
Vacherin glacé framboise, caramel beurre salé	9 €
Tarte tatin, crème fraîche épaisse	10 €

Menu du Terroir

32 €

Effeillé de saumon à l'aneth sur lit de betteraves

Ballotine de volaille aux pleurotes, cèpes et bolets

Faisselle de fromage blanc aux myrtilles

ou

Glace du Galibier, sorbet myrtille et glace génépi, tuile aux amandes

Menu Gourmand

42 €

[UNIQUEMENT SUR RÉSERVATION] Servi pour l'ensemble de la table

Noix de Saint-Jacques sauce océane

Filet de truite chair rose, crème d'échalotes

ou

Faux-filet aux morilles

Cœur coulant au chocolat noir

ou

Vacherin glacé framboise, caramel beurre salé
