

# 45° La bonne latitude

## À PARTAGER

REBLOCHON RÔTI DE LA FERME DES MORETTES	19 €
SERVI AVEC DU PAIN	
PLANCHE MIXTE	20 €
CHARCUTERIE ET FROMAGE DE LA RÉGION	
FONDUE SAVOYarde	30 € / PERS.
ACCOMPAGNÉE DE SALADE ET CHARCUTERIE	

## ENTRÉES

NOIX DE JAMBON DE LA FERME DES MONTAGNARDS	10 €
TERRINE "CAMPAGNARDE" DE LA FERME DES MONTAGNARDS	8 €
CRÈME DE CAROTTE ET BUTTERNUT	9 €
FROMAGE DE BREBIS DE LA FERME DES MORETTES, CROUTONS	
ŒUF MIMOSA	8 €
ROQUETTE, OIGNONS FRITS, CHIPS DE JAMBON	
ESCARGOTS DE MAGLAND	12 €
CÉLERI, LAIT D'AIL, PERSIL, CROUTONS, CHAMPIGNONS	

## PLATS

SALADE D'HIVER	18 €
SALADE, REBLOCHON PANÉ, POIRE, CROUTONS, PICKLES	
RISOTTO CRÉMEUX	21 €
CHAMPIGNON, NOISETTES, PERSIL	
TRUITE DE LA PISCICULTURE MOREL	26 €
PANAIS ROTI, PURÉE DE PANAIS, SAUCE CHIGNIN	
BAVETTE DE BŒUF ET SAUCE VIN ROUGE	27 €
ACCOMPAGNÉE DE FRITES ET SALADE	
PARMENTIER DE VOLAILLE	26 €
VOLAILLE FERMIÈRE DE THORENS-LES-GLIÈRES, ÉMULSION DE POMMES DE TERRE, PAPRIKA	

## DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES DE NOS RÉGIONS	10 €
GATEAU DE SAVOIE	10 €
CRÈME, PRALINÉ, NOISETTE	
MI-CUIT CHOCOLAT	9 €
GLACE VANILLE	
POMME RÔTIE	9 €
YAOURT, CARAMEL BEURRE SALÉ, CRUMBLE	
CRÈME BRULÉE	9 €
INFUSÉE AU PAIN TORRÉFIÉ	

## MENU ENFANT

STEAK HACHÉ ET DESSERT AU CHOIX OU GLACE	16 €
ACCOMPAGNÉ DE FRITES OU LÉGUMES	
TRUITE ET DESSERT AU CHOIX OU GLACE	16 €
ACCOMPAGNÉ DE FRITES OU LÉGUMES	



## FOURNISSEURS

LA FERME « LES MONTAGNARDS »  
COMBLOUX

LA FERME DES MORETTES  
FLUMET

FRUITIÈRE DES PRODUCTEURS DU MONT BLANC  
DOMANCY

LÉON REY  
SALLANCHES

MONTAGNES SAVEURS  
AIME-LA-PLAGNE

PISCICULTURE MOREL  
VAL DE CHAISE

HÉLIX DU MONT-BLANC  
MAGLAND

LES COTEAUX DE PASSY  
PASSY

MORA  
MEGÈVE

LA CHOCO  
PRAZ-SUR-ARLY

NOTRE MENU EST ÉLABORÉ À PARTIR D'UNE  
SÉLECTION PRIVILÉGIANT DES PRODUCTEURS  
ET FOURNISSEURS LOCAUX.