

À PARTAGER

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

ENTRÉES

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

PLATS

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

DESSERTS

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

MENU ENFANT

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

F O U R N I S S E U R S

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.