
ENTRÉES

NOIX DE JAMBON DE LA FERME DES MONTAGNARDS	10 €
TERRINE "CAMPAGNARDE" DE LA FERME DES MONTAGNARDS	8 €
FROMAGE BREBIS FRAIS DE LA FERME DES MORETTES SALADE D'HERBES, GELÉE DE POMMES, NOIX	10 €
ŒUF PARFAIT CRÈME DE BUTTERNUT, OIGNONS FRITS, NOIX DE JAMBON, CROUTONS	9 €
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 VELOUTÉ DE CAROTTE, CÉLERI RÔTI, FROMAGE DE BREBIS	24 €
BAVETTE DE BŒUF ET SAUCE VIN ROUGE ACCOMPAGNÉE DE FRITES ET SALADE	26 €
VOLAILLE FERMIÈRE DE THORENS-LES-GLIÈRES POLENTA CRÉMEUSE, SAUCE SUPRÊME	27 €

PLATS DE PARTAGE

FONDUE SAVOYARDE ACCOMPAGNÉE DE SALADE ET CHARCUTERIE	30 € / PERS.
---	--------------

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.