

A partager

Ardoise de charcuterie

(Jambon cru, Saucisson, Coppa, Roulé)

12,00 €

Ardoise de viande séchée

15,00 €

Bocal de terrine maison et Pickles

12,00 €

Rillettes de truite maison et ses toasts

12,00 €

Nos Entrées

Salade de la Chevrette

(Salade, tomate, lardons, noix, miel et chèvre pané (*Chèvrerie de Rimandon de Marin*))

15,00 €

Salade Savoyarde

(Salade, tomate, croutons, fromage, lardons et œuf poché de Marin)

15,00 €

Escargots faits maison

(Beurre à l'ail des ours)

Par 6 10,00 €

Par 12 18,00 €

Tataki de bœuf

(Fines tranches de bœuf charolais dans le faux-filet, marinade avec Grenade et coriandre)

16,00 €

Foie gras de canard maison

(Figues et chutney du moment)

21,00 €

Carpaccio d'espadon, mangue et passion

16,00 €

Nos Plats

Filets de perches de Lac Meunière

(frites et salade)

30,00 €

Carré de cochon cuit basse température et fumé au foin, jus réduit

(Gratin savoyard ou frites, et légumes)

26,00 €

Filet de bœuf grillé

(Gratin savoyard ou frites et légumes)

Beurre à l'ail des ours 32,00 €

Aux cèpes 38,00 €

Aux girolles 38,00 €

Magret de canard aux myrtilles ou cèpes ou girolles

(Gratin savoyard ou frites, et légumes)

31,00 €

Tartare de bœuf maison (250g), taillé au couteau

(Assaisonné par le chef avec copeaux de parmesan, frites et salade)

25,00 €

Nos Suggestions

Tête de veau, langue de bœuf sauce gribiche servie en cocotte

24,00 €

Cuisses de grenouilles en persillade

(Frites et salade verte)

30,00 €

*Nous travaillons essentiellement avec des produits frais. Certains plats peuvent être manquants.
Origine des viandes : Volaille (France), Bœuf (France), Veau (France)*

Nos Spécialités



Le Berthoud

(Fromage d'Abondance cuisiné au vin blanc servi avec pommes de terre, charcuterie et salade verte)

24,00 €

La croûte aux cèpes

(Toast grillé, fromage, jambon, cèpes, crème et une salade verte)

26,00 €

→ **Minimum 2 personnes (Prix par personne)**

Raclette Royale

(Fromage à raclette fondu sur table accompagné de pommes de terre, charcuterie, diots et salade verte)

→ à consommer sur place

Nature 28,00 € par personne

Fumée au bois de hêtre 28,00 € par personne

(Le fumaillon)

Fondue savoyarde

(Charcuterie – jambon, coppa, saucisson - et salade verte)

Nature 28,00 € par personne

Ail des ours 30,00 € par personne

Aux cèpes 32,00 € par personne

Reblochonade à la braise

(Demi reblochon accompagné de pomme de terre, charcuterie et salade verte
ainsi que des diots de Savoie chauds)

30,00 € par personne

Supplément charcuterie 6.00 €
Supplément ½ reblochon 8.50 €
Supplément viande séchée 8.50 €

Fondue Bourguignonne

(Boeuf servi avec gratin savoyard ou frites, salade verte et sauces maison, 250g / pers)

30,00 € par personne

Fondue Bourguignonne façon bressane

(Dinde à paner, servi avec gratin savoyard ou frites, salade verte et sauces maison, 250g / pers)

30,00 € par personne

Brasérade (Extérieur) ou Pierrade (Intérieur) aux trois viandes

(Boeuf, dinde, canard, servi avec gratin savoyard ou frites, salade verte et sauces maison, 250g / pers.)

30,00 € par personne

Supplément viande 200g : 16.00 €

La Chasse



Entrée

**Terrine maison de chasse, confit d'airelles au thym,
Figue fraîche et confiture**

21,00 €

Viandes

Civet du Moment

(selon arrivage: Chamois ou Cerf ou Chevreuil)

32,00 €

Filet mignon de cerf aux morilles

42,00 €

Noisette de chevreuil façon Rossini

44,00 €

(Garniture : Polenta, poires au vin rouge, crozets, marrons confits, Potiron et spatzle)



Fondue Bourguignonne de Cerf (min 2 pers.)

ou

Pierrade de Cerf (min 2 pers.)

(Servie avec gratin savoyard, poires au vin rouge, salade verte et sauces maison , 300g / pers.)

35,00 € par personne



Menu Chasse



Terrine de chasse



Granité au champagne Serge Demière



55 €

65 €

**Civet du Moment
(cerf ou chamois ou chevreuil)**

OU

**Filet mignon de cerf aux morilles
ou
Noisette de chevreuil façon Rossini**



**Fromages de nos alpages
Ou
Dessert au choix (hors champagne gourmand)**



Le Fromage

Ardoise de fromages de nos Alpes

(Abondance de la Ferme Grillet à Abondance
Bleu de Saint-Paul et Tomme de la Ferme des Chalets d'Oche à Saint-Paul
Reblochon de la fromagerie Bouchet)

10,00 €

Nos Desserts

Les douceurs du Chef

10,00 €

**Gaufre croustillante, fruit de saison, sauce chocolat
Et crème glacée au chocolat blanc**

Tartelette aux myrtilles

**Coulant au chocolat, Valrhona (15 min)
Crème glacée à la vanille en gousse**

**Délice glacé chocolat et génépi
Avec son verre de génépi**

Coupe de fraises ou framboises (selon arrivage)
(Sucre ou chantilly)

Café ou thé gourmand

(Expresso ou thé servi avec un assortiment de mini desserts maison)



Champagne gourmand

(Coupe de champagne servie avec un assortiment de mini desserts maison)

16,00 €

Nos Glaces

Coupe de boules

(Glace ou sorbet : Chocolat blanc ou noir, vanille, fraise, abricot, poire, framboise, citron, mangue)

1 Boule 3,00 €

Supplément chantilly 1,00 €

Dame blanche

(Glace vanille, chocolat chaud, chantilly)

9,50 €

Coupe Chevrette

(Glace vanille, myrtilles, meringue, chantilly)

10 €

Fraises ou Framboises Melba (selon arrivage)

(Glace vanille, fruits, coulis de fruits rouges, chantilly)

10 €

Poire Belle-Hélène

(Glace vanille, poire, chocolat chaud, chantilly)

10 €

Nos arrosées

10,00 €

Coupe Colonel

(Sorbet citron, vodka)

Coupe Williamine

(Sorbet et eau-de-vie de poire)

Coupe Abricotine

(Sorbet et eau-de-vie abricot)

Coupe Framboisine

(Sorbet et eau-de-vie framboise)

Irish Coffee

(Café, whisky, chantilly)

Savoyard Coffee

(Café, Génepy, chantilly)

Nos Menus

Menu des jeunes chefs (- 12 ans)

16,00 €

Un sirop au choix



Une sélection dans ces plats en demi-portion :

Filet de perches, frites

Ou Filet de bœuf grillé, gratin ou frites

Ou Brasérade / Pierrade (en plus de 2 adultes)

Ou Fondue (en plus de 2 adultes)

Ou Raclette (en plus de 2 adultes)



2 boules de glace



Menu de la Chevrette

54,00 €

Tataki de bœuf

Ou

Escargots faits maison par 12

Ou

Foie gras de canard maison

Ou

Carpaccio d'Espadon, mangue et passion

Ou

Salade savoyarde

Ou

Salade de la Chevrette



Granité aux myrtilles et champagne Serge Demière



Filet de bœuf grillé, ail des ours ou sauce aux cèpes

Ou

Carré de cochon et son jus

Ou

Magret de canard aux myrtilles

Ou

Filet de perches



Fromages de nos alpages

Ou

Dessert au choix (hors champagne gourmand)

