

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

Œuf parfait aux girolles et Abondance Craquant de noisette

16,00 €



Escargots faits maison

(Beurre à l'ail des ours)

Par 6 10,00 €

Par 12 18,00 €



Foie gras de canard maison

(Figues et chutney du moment)

21,00 €

Nos Plats

Filets de perches de Lac Meunière

(frites et salade)

28,00 €

Filet de bœuf grillé

(Gratin savoyard ou frites et légumes)

Beurre à l'ail des ours 32,00 €

Aux cèpes 38,00 €

Magret de canard aux myrtilles

(Gratin savoyard ou frites, et légumes)

31,00 €

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

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

30,00 € par personne

Supplément viande 200g : 16.00 €

Le Fromage

Ardoise de fromages de nos Alpagnes

(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 €

Tartelette aux myrtilles

Brioche pain perdu

Ananas flambé au rhum et caramel beurre salé

Coulant au chocolat, Valrhona (15 min)

Crème glacée à la vanille en gousse

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, 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 €

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 Chevrete

54,00 €

Œuf parfait aux girolles et Abondance

Ou

Escargots faits maison par 12

Ou

Foie gras de canard maison



Granité aux myrtilles et champagne Serge Demièrè



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

Ou

Magret de canard aux myrtilles

Ou

Filet de perches



Fromages de nos alpages

Ou

Dessert au choix (hors champagne gourmand)

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)**

