

LE RESTAUNOME

À PARTAGER

Planche de charcuteries locales, pickles de légumes - 18€

Planche de fromages de nos régions - 19€

Planche Mixte (charcuteries et fromages) - 22€

LES ENTRÉES

Velouté du moment - 14€
selon l'inspiration du chef

Tataki de filet de truite de Savoie aux 2 sésames - 24€
Gel de betterave rouge, crème de yaourt au tahini et ses pousses de légumes

Salade megevane - 19€
Reblochon pané, poêlée de pommes de terre Charlotte, légumes croquants, œuf poché et son jambon de pays

Terrine de campagne de la maison Rougié - 17€
Confiture de myrtilles et ses toasts de pain grillés, bouquet de verdure et légumes croquants

LES PLATS PRINCIPAUX

Filet d'omble Chevalier cuit à l'unilatéral - 31€
Ecrasé de pommes de terre aux cèpes et à l'huile d'olive, crémeux de potimarron

Burger de la montagne - 29€
Steak de Bœuf, Reblochon, confit d'oignons, chips coppa et sauce Barbecue

Entrecôte de Bœuf 250g sauce aux Morilles - 37€

Magret de canard VBF rôti au four - 34€
aux aromates, jus réduit à la myrtille

 Pasta al pesto de roquette - 25€
Stracciatella, tomates cerises, pétales de Grana Padano, pousses d'herbes folles

*Nos viandes sont accompagnées au choix de Gratin Dauphinois,
Poêlée de Légumes ou Frites*





LES SPÉCIALITÉS RÉGIONALES

Tartiflette végétarienne aux champignons - 25€
Champignons des bois

Cassolette de fromages fondus - 27€
(reblochon, Brézain, et fromage des Clarines), brochette de pommes de terre

Fondue Savoyarde - 31€
Meule du Châtelard, Abondance et Beaufort AOP

Fondue Suisse Moitié Moitié - 36€
*Supp Charcuterie 6e
Supp morilles ou cèpes 4e*

LES DESSERTS

Faisselle de nos montagnes - 8€
au coulis de fruits rouges ou au miel

Crème brûlée au Génépi - 10€

Coulant au Chocolat et Caramel- 12€
Chantilly et glace vanille

Salade d'Orange maison aux épices - 9€
sorbet orange sanguine

Brioche tiède de pain perdu - 11€
coulis de fruits rouges, glace yaourt myrtille

Prix nets, taxes et service compris



POUR LES PLUS PETITS - 16€

Sirop à l'eau : Fraise, Grenadine, Citron ou Menthe

🍝 Linguine à la sauce Tomate

ou

Steak Haché de Bœuf frais 140g

ou

Fish & Chips de Merlu

*Les Plats Enfants sont accompagnés au choix de Gratin Dauphinois,
Poêlée de Légumes ou Frites*

Boule de Glace au choix : Vanille, Chocolat, Barbe à Papa ou Fraise

ou

Coulant Chocolat Maison et Caramel

Prix nets, taxes et service compris

