

Menus & Carte

Été 2017

Les entrées

Velouté de légumes de saison, beaufort, chips de lard • 7.00€

Assortiment de cochonnailles de nos vallées • 10.00€

Chiffonnade de jambon cru de Savoie, melon, muscat • 12.00€

Salade des alpages au reblochon gratiné, noix, lardons, tomates • 12.00€

Effeuillé de saumon à l'aneth sur lit de betteraves • 12.00€

Foie gras de canard du sud-ouest, chutney aux pommes • 14.00€

Noix de Saint Jacques en feuilleté, sauce crustacés • 16.00€

Poisson et Viandes

Filet d'Omble chevalier à la réduction d'échalotes • 19.00€

Émincé de dinde aux cèpes et bolets • 14.00€

Diots de Savoie à l'ancienne au vin d'Apremont • 14.00€

Magret de canard à l'aigre doux • 17.00€

Entrecôte « Simmental » beurre maître d'hôtel 200/220g • 18.00€

ou aux morilles (+4€)

Spécialités fromagères

Fondue Savoyarde aux 3 fromages, salade verte [minimum 2 personnes] • 15.00 €

Accompagnement de jambon sec de pays, 12 mois d'affinage (+4€)

Tartiflette garnie au reblochon fermier, salade verte • 16.00€

Les fromages

Faisselle de fromage blanc à la crème • 4.50€

ou aux myrtilles (+0.50€)

Sélection de 6 fromages frais et affinés de Tarentaise, Maurienne et Valloire • 9.00€

Les desserts

Crème brûlée à la vanille, écorce d'orange confite • 6.00€

Assiette du Galibier, sorbet myrtille et glace génépi, tuile aux amandes • 6.00€

Mi-cuit au chocolat noir • 6.00€

Tarte tatin, glace vanille • 7.00€

Gratin de framboises au citron « *notre spécialité* » • 9.00€

Menu du Terroir 20€

Jambon sec de pays, 12 mois d'affinage

Fondue Savoyarde aux 3 fromages et salade verte

Beaufort, emmental et gruyère

Assiette du Galibier

sorbet myrtille et glace génépi, tuile aux amandes

Menu à 27 €

Effeuillé de saumon à l'aneth sur lit de betteraves

Diots de Savoie à l'ancienne au vin d'Apremont

ou

Émincé de dinde aux cèpes et bolets

Tarte tatin, glace vanille

ou

Faisselle de fromage blanc à la crème et myrtilles

Menu à 36 €

Noix de Saint Jacques en feuilleté, sauce crustacés

ou

Foie gras de canard du sud-ouest, chutney aux pommes

Filet d'omble chevalier à la réduction d'échalotes

ou

Magret de canard à l'aigre doux

ou

Entrecôte « Simmental » beurre maître d'hôtel ou aux morilles (+3€)

Sélection de 2 fromages de Maurienne et Valloire

Gratin de framboises au citron

Menu enfant 11€ (servi jusqu'à 10ans)

Jambon blanc ou émincé de dinde crémé
Pommes couteaux ou légumes du moment

Boule de glace au choix.



A l'exception des glaces artisanales, l'intégralité des plats de nos menus et de notre carte sont transformés et élaborés par nos soins à partir de produits bruts. Par souci de qualité, certains de nos produits peuvent arriver à manquer.

Nos plats sont toujours accompagnés d'un féculent et de légumes de saison. Les viandes sélectionnées proviennent de France et d'Allemagne. Une liste des allergènes présents dans nos plats est consultable sur demande.

Prix nets TTC et service compris.