|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Repas savoyard : 29 €  Avec une bouteille pour 4, un café ou une tisane  Tartiflette ou Fondue aux cèpes  Plateau de charcuterie, salade verte  Dessert glacé  Repas traditionnel : 29 €  Avec une bouteille pour 4, un café ou une tisane  Ou Croûte aux champignons et salade verte  Ou Terrine du moment et ses crudités  Ou Salade au croustillant de reblochon  Ou Velouté de courge aux châtaignes et lard fumé  \*\*\*  Rôti de boeuf  Ou Coquelet rôti à la moutarde à l’ancienne  Ou Diot de Savoie au vin blanc  Ou Sauté de porc de montagne  Ou Emincé de volaille aux airelles  Ou Civet de biche  Accompagné de purée maison ou crozets ou  polenta ou riz ou gratin de courge ou gratin savoyard  \*\*\*  Vacherin glacé ou Tarte ou croquant au chocolat  ou Brioche perdue et sa glace vanille  Repas d’ici ou d’ailleurs : 29 €  Avec une bouteille pour 4, un café ou une tisane.  Pot au feu ou Paëlla ou Potée Savoyarde ou  Couscous garni ou Baeckoeffen ou Choucroute | | |
|  | | |
|  | Menu gourmand 39 € boisson en plus  Terrine de truite et tartare d’avocats  Ou Terrine de foie gras  et sa petite salade festive  Ou Charcuterie de Savoie  Ou feuilleté d’escargots et sa petite salade  Ou Salade de St Jacques poêlée  \*\*\*  Filet de bœuf aux cèpes  Ou Magret de canard au miel  Ou Suprême de volaille aux écrevisses  Ou Emincé de veau aux airelles  Ou Filet mignon de sanglier  sauce marchand de vin  Gratin Savoyard et petits légumes  Ou gratin de cardons aux châtaignes  \*\*\*  Assiette de fromages  Ou Fromage blanc à la crème  \*\*\*  Entremet du moment  ou Omelette Norvégienne  ou Nougat glacé au coulis de fruits rouges et sa tuile aux amandes  ou Assiette de gourmandises |  |
|  |  |