|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Repas savoyard : 30 €  Avec une bouteille pour 4, un café ou une tisane  Tartiflette ou Fondue aux cèpes  Plateau de charcuterie, salade verte  Dessert glacé  Repas traditionnel : 30 €  Avec une bouteille pour 4, un café ou une tisane  Ou Tartine savoyarde et salade verte  Ou Terrine du moment et ses crudités  Ou Salade au croustillant de reblochon  Ou Potage maison  \*\*\*  Rôti de boeuf  Ou Coquelet rôti à la moutarde à l’ancienne  Ou Diot de Savoie au vin blanc  Ou Filet mignon aux airelles  Ou Blanquette de volaille  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 : 30 €  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 40 € boisson en plus  Velouté de courge et ses St Jacques  Ou Terrine de foie gras  et sa petite salade festive  Ou Charcuterie de Savoie  Ou feuilleté d’escargot et sa petite salade  \*\*\*  Filet de bœuf aux cèpes  Ou Magret de canard aux airelles  Ou Filet mignon de sanglier sauce marchand de vin  Ou Emincé de veau et son jus corsé  Ou Suprême de volaille aux écrevisses  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 |  |
|  |  |