Site lesrochersblancs.com

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 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  Croûte aux champignons et salade verte  Ou Jambon fumé de chez Baud  Ou Salade au croustillant de reblochon  Ou Velouté de courge  \*\*\*  Noix de jambon mariné au citron et au miel,  gratin de courge  Ou Coquelet rôti à la moutarde à l’ancienne,  gratin savoyard  Ou Diot de Savoie au vin blanc, crozets gratiné  Ou Emincé de volaille aux airelles, riz  Ou Civet de biche, purée maison  \*\*\*  Vacherin glacé ou Tarte ou Fondant au chocolat  ou Brioche perdue et sa glace vanille  La bonne cuisine est honnête, sincère et simple | | |
|  | | |
|  | Menu gourmand 40 € boisson en plus  St Jacques rôties sur son  velouté de courge  Ou Terrine de foie gras,  confiture d’oignons  et sa petite salade festive  Ou Tartare de saumon à l’avocat  \*\*\*  Filet de bœuf aux cèpes  Ou Magret de canard aux airelles  Ou Selle d’agneau au thym  Ou Suprême de poulet jaune  aux écrevisses  Gratin Savoyard  Ou gratin de cardons aux châtaignes  Petits légumes  \*\*\*  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 |  |
|  |  |