



CARTE A EMPORTER

DU MERCREDI AU DIMANCHE (MIDI ET SOIR)
RESERVATION PAR TELEPHONE UNIQUEMENT
au **06 45 67 16 04**

Livraison possible sur demande (option payante)

Tous nos plats sont fait maison et réalisés à partir de produits frais,

Plat végétarien et tableau des allergènes sont disponibles sur demande

Menu : 25 Euros

Livraison possible sur demande (option payante)

(Entrée / plat / fromage ou dessert)

Les Entrées :

La courge butternut

En velouté, œuf plein air mollet, croustons de pain, beaufort d'hiver et éclats de châtaignes fraîches

Le tartare de saumon

Fumé par nos soins, légumes cuits et crus, vinaigrette fraîcheur menthe et coriandre.

Le tataki de bœuf (origine Flumet)

Salade de légumes croquants, vinaigrette thaï et brisures de cacahuètes torréfiées.

Les Plats :

Le pot au feu (origine Flumet)

Légumes d'hiver, condiments, cubes de foie gras et croustons de pain.

Le Poulet jaune

Le suprême farci de champignons, purée de pommes de terre au beurre noisette, châtaignes confites au miel et son jus brun.

Le Cabillaud

Cuit basse température, servi en papillote, fenouils braisés, légumes rôtis et son beurre blanc au jus d'orange.

Les Desserts ou Fromage :

Le Brebichou de la bergerie de 2 Savoie (supplément 3€)

Farci à la truffe d'été

Le tiramisu

Parfumé au café en grain, brownies et crumble de cornflakes

La tartelette

Façon Bourdaloue aux poires de Savoie confites au vin chaud

Le baba au rhum

Tartare de fruits exotiques et crème montée

Le coin savoyard :

La tartiflette façon « tatin » et salade verte : 13 Euros

Les Tapas

La planche de charcuterie de Savoie (de la maison Baud) : 10 €
(Jambon cru 9mois, Saucisson, Viande séchée des Alpes, Coppa)

La planche de fromage de Savoie : 10 €
(Tomme de Savoie, Beaufort, Bleu, Reblochon)

La planche mixte : 10 €
Assortiment de charcuteries et fromages