



La Table des Cochers

Ouvert de 19H00 à 21H30

Réservez au 8200
depuis l'extérieur +33 (0)4 50 47 37 30

Les entrées

Œuf parfait en meurette, poitrine fumée rôtie, cèpes poêlés	14 €
Escalope de foie gras caramélisé, crémeux de châtaigne, crème fouettée fumée	28 €
Gravlax de truite rose de montagne, déclinaison de betterave, mayonnaise raifort	22 €
Velouté de topinambours à la truffe, croustillant de boeuf séché, oignons fris, croûtons de pain d'épices	15 €
Salade de Cromesquis au fromage de chèvre, miel et noix	14 €
Salade Thaï au boeuf caramélisé, vinaigrette d'herbes au citron vert, citronnelle et cacahuètes	16 €

Les plats

Filet de bœuf chimichurri, smash potatoes	42 €
Poitrine de cochon confite laquée au soja, miel et gingembre, déclinaison de carottes, choux verts à l'étuvé	36 €
Saltimbocca de volaille à la sauge, lard fumé, crème d'Abondance, risotto de petit épeautre aux cèpes	30 €
Burger des Cochers, steak du boucher, paillason de pomme de terre, raclette fumée, bacon grillé, confit d'oignons rouges au miel épicé, pickles, sauce tartare épicée	25 €
Linguini al pesto rosso, tomates séchées confites, roquette, basilic, noix et ricotta	22 €
Ris de veau rôti, déclinaison de panais, morilles, jus au madère	38 €
Pavé de truite de montagne rôti en croûte d'herbes et comté, jus crémeux au safran, mille-feuille de pomme de terre et mousseline de céleri rave	32 €

Les spécialités savoyardes

Raclettes et fondues minimum 2 personnes

La raclette au lait cru	34 €
La raclette fumée	37 €
Accompagnements : assortiment de charcuterie régionale, pomme de terre, salade verte	
La fondue des Cochers - 2 ^e meilleure fondue Tocquicimes 2024	42 €
La fondue savoyarde traditionnelle	32 €
La fondue savoyarde à la truffe	38 €
La fondue aux cèpes	36 €
Supplément : fondue servie dans une miche de pain	/pers. 3 €
Accompagnements : assortiment de charcuterie régionale, salade verte	
La tartiflette au reblochon fermier, salade verte	27 €
La boîte chaude, pomme paillason, salade verte	32 €

Les desserts

Gros choux comme une profiterole, glace vanille et sauce chocolat	14 €
Pavlova craquante, textures de poires et rhubarbe	12 €
Cheesecake au chocolat et cacao épicé, croustillant spéculoos, crémeux Bailey's	14 €
Mille-feuille caramélisé, crémeux citron anis, mousse chocolat blanc	12 €
Tarte myrtille	12 €
Salade de fruit de saison	10 €

Le menu Enfant

15€

Le plat *au choix*

Aiguillettes de poulet croustillantes
Steak hâché
Fish & chips de cabillaud
Jambon blanc
Accompagnements : frites, légumes, pâtes

Le dessert *au choix*

Mousse au chocolat et Nutella
Roulé à la confiture de fraises
Pot de crème au caramel

Les tarifs indiqués s'entendent toutes taxes et services compris.
Liste des allergènes disponible au restaurant où à la réception sur simple demande.