

100% local, les planches à partager à 2 pour l'apéritif 14€

Planche de charcuterie de montagne - Planche des fromages de région

La Carte

Les entrées,

Foie gras de canard mi- cuit à la truffe, chutney de pommes et pain d'épices 8,00 €

Le gravelax de saumon aux herbes fraîches, tranche de pain grillée 8,00 €

Le potage du moment, légumes de saison 6,00 €

Les plats,

Suggestion du week-end : Blanquette de veau à l'ancienne – riz 13,50 €

Gratin d'oreilles d'ânes (*spécialité locale*) : épinards, crêpes, béchamel 12,00 €

Pavé de saumon à l'oseille, légumes d'hiver rôtie 15,00 €

Tartiflette, pomme de terre lardons et reblochon, salade verte 17,00 €

Raclette de montagne, bol de salade et planche de charcuterie 17,00 €
(à partir de 2 personnes)

Fondue aux trois fromages, bol de salade et planche de charcuterie 17,00 €
(à partir de 2 personnes)

Le Poulet fermier, rôti, sur place ou à emporter 12,00 €

Le kilo de pommes de terre, cuites à la rôtissoire à 6,00 €

Les Fromages et desserts,

Assiette de 3 fromages de région 9,00 €

Cheesecake 7,00 €

La Tarte à la myrtille 7,00 €

Le moelleux au chocolat, crème anglaise à la vanille 7,00 €

Crêpes et gaufres, pâte à tartiner, confiture ou sucre 4,00 €

Enfants (- 12 ans) 12 €,

Menu-carte, *Entrée et plat ou plat et dessert* (les portions sont adaptées)

Taxes et service compris, prix TTC