



Fondue « Grands Crus » classique : 42€

Fondue « Grands Crus » découverte servie avec fruits, légumes et champignons : 50€

Fondue « Grands Crus » dégustation servie avec fruits, légumes, champignons, et escargots : 60€

SELECTIONNEZ VOS « GRANDS CRUS » DE FROMAGES D'HUBERT THUET, ARTISAN AFFINEUR

AOP COMTE

Comté, Fruitière de Champagnolles (Jura)
Comté, Fruitière de Charmavillers (Haut Doubs)
Comté, Fruitière de Nozeroy (Jura)

CARACTERISTIQUES

végétale, notes fleuries et poireau
nez animal, note noisette et oignons grillés
nez fruits secs, arômes noisette torréfiée au café

AFFINAGE

7 mois
20 mois
28 mois

AOP BEAUFORT

CHALET D'ALPAGE D'ERIC MONTMAYEUR

Beaufort, groupement pastoral Macot (Savoie)
Beaufort, groupement pastoral Macot (Savoie)

CARACTERISTIQUES

nez de ferme, aux notes fraîches
bouche généreuse et animale

AFFINAGE

12 mois
24 mois

AOP L'ABONDANCE DE SEBASTIEN BASTHARD

BOGAIN DE CHATILLON DU GRAND-BORNAND

Abondance d'Alpage (Haute - Savoie)
Abondance, le Petit Bornand (Haute - Savoie)

CARACTERISTIQUES

bouche fondante, lactosée et agrumes
bouche fondante lactosée et miel

AFFINAGE

6 mois
9 mois

AOP VACHERIN SUISSE FRIBOURGEOIS

FROMAGERIE DE BELFAUX

Vacherin (Canton de Fribourg)
Vacherin Rustique Plissé (Canton de Fribourg)

CARACTERISTIQUES

notes lactiques de crème maturée
notes animales de bouillon de viande

AFFINAGE

4 mois
8 mois

AOP LE GRUYERE SUISSE D'ALPAGE

DE CEDRIC PRADERVAND

Gruyère (St Cergue la Givrine)

CARACTERISTIQUES

nez orange, bouche fruitée d'agrumes

AFFINAGE

24 mois

AOP L'ETIVAZ SUISSE

CHALET RUBLE DE PETER WISLER

L'Etivaz Alpage (Château d'OEx)
L'Etivaz Alpage (Château d'OEx)

CARACTERISTIQUES

nez ananas, arômes de bois brûlé
nez ananas, arômes de fruits exotiques

AFFINAGE

12 mois
24 mois





COMPOSEZ VOTRE FONDUE AVEC NOS DIFFERENTES BASES

Bouillon de légumes de chez Mora primeurs à Megève qui apportera un côté végétal
Bouillon de viande aux épices et sapin pour une note puissante et animale
Bière Carlsberg d'origine Danoise pour donner une saveur plus onctueuse
Vin blanc de Savoie Chignin vieilles vignes domaine Berthollier 2015 pour le gout originel
Vin « tranquille » de Champagne, Coteaux Champenois, Vertus blanc, Veuve Fourny et Fils

LE PAIN DU FOURNIL DE MEGEVE

Pain Mègevan de campagne pour rester dans la tradition Savoyarde
Pain aux noisettes pour obtenir un côté plus croquant et grillé en bouche
Pain sans gluten pour que tout le monde puisse en profiter

LES CONDIMENTS

10€ par personne

Fruits et légumes cuits et crus (ananas, framboises, poire, artichauts carottes, brocolis)
Escargots aillés
Dés de tomme de Savoie
Dés de volaille fermière
Bol de morilles
Fricassée de champignons (champignon de Paris, pleurotes, girolles)
Pommes de terre grenaille et ciboulette
Charcuterie de région et d'Italie (prosciutto, viande de bœuf séché, rosette)
Truffe noire hachée du Périgord (melanosporum) 10€ le gramme

LES DESSERTS

12€ par personne

Fruits frais
Sorbets
Dessert du jour





L'ORIGINE DE LA FONDUE

Historiquement, l'origine de la fondue est attribuée à nos amis suisses et plus particulièrement à ceux de la région de Fribourg à l'époque où les bergers restaient pendant de très longues périodes dans leurs pâturages d'altitude préalpins au milieu de leurs troupeaux. Pour obtenir des repas riches et consistants mais surtout pour faire des économies, ils utilisaient tous leurs restes de fromage et de pain rassis.

L'histoire voudrait que ce soient ces derniers qui aient rapporté la fameuse recette de la fondue dans leurs foyers.

L'HISTOIRE DE NOS GRANDS CRUS DE FROMAGES

L'ABONDANCE D'ALPAGE AOP

L'abondance est un fromage français de Haute-Savoie. Élaboré au lait cru entier, il appartient à la famille des fromages à pâte pressée cuite. Il partage son nom avec la vallée qui l'a vu naître, le val d'Abondance, et la race bovine qui lui donne son lait, l'abondance. Son goût de noisette le fait apprécier tel quel ou fondu dans de nombreux plats cuisinés.

L'ETIVAZ D'ALPAGE AOP SUISSE

Pâte pressée cuite en chaudron en cuivre, cuisson réalisée au feu de bois, dans l'Alpage entre 1500m et 2500m, trois obligations qui procurent toute sa spécificité à L'Etivaz. Ce fromage au lait cru est produit en toute petite quantité de mai à octobre, par 70 familles qui montent vivre 4 à 5 mois dans un alpage situé dans la haut Valais Suisse.

L'Etivaz de l'alpage est généreux, ses notes de fruit exotique (ananas), mêlées à la puissance donnée par les soins en cave de la croûte et les effluves résiduelles en pâte de la cuisson au feu de bois (résineux), en font un millésime très apprécié.

BEAUFORT CHALET D'ALPAGE AOP SAVOIE

Pâte pressée cuite en alpage à une altitude comprise entre 1800m et 2500m, réalisée par l'un des 12 derniers fermiers alpagiste. La fabrication se réalise sur chacune des traites (matin & soir) au lait cru, en respect des méthodes ancestrales : décaillage manuel, soustrage à la toile, pressage géré manuellement..

Le Beaufort de Chalet d'Alpage 2015, qui atteint rarement son optimal avant 15 mois, présente une large palette aromatique. Il développe une texture délicieusement fondante en bouche, une note fruitée, florale, juste animale (bouillon) sur des pièces de 24 à 30 mois. Le travail en cave effectué par lavage de la croûte est déterminant dans la qualité finale.

COMTE AOP

Pate pressée cuite de fruitière Franc-Comtoise, ce Comté est fabriqué dans le Haut Doubs à Charmau Villers, avec des laits cru et de plusieurs producteurs (comme le défini l'AOP). Les alpages en prairie permanente sont une des spécificités de ce village, en altitude située entre 500 et 1100m. Les arômes du Comté sont multiples, évoluant du lactique, au fruité et floral, animal, puis torréfié. L'âge de ce fromage, déterminant pour l'équilibre aromatique en dégustation, se situe entre 18 et 25 mois.

VACHERIN FRIBOURGEOIS AOC

Fromage à pâte pressée non cuite, au lait cru, le Vacherin Fribourgeois est transformé en fromagerie sur la commune d'Yverdon (canton de Vaud -Suisse). Son affinage réduit (2 à 4 mois) et son type de fabrication permet au Vacherin Fribourgeois de procurer à la cuisson en fondue une excellente homogénéité. Son lavage en croûte par eau salée lui confère une subtilité aromatique dénuée de puissance, avec une note minérale assez prononcée.





Traditional « Grands Crus » Fondue : 42€

« Grands Crus » Fondue served with fruit, vegetables and mushrooms : 50€

« Grands Crus » Fondue served with fruit and snails : 60€

CHOOSE YOUR VINTAGE CHEESES FROM THE CHEESES OF HUBERT THUET, ARTISAN AFFINEUR

AOP COMTE

Comté, Fruitière de Champagnolles (Jura)
Comté, Fruitière of Charmavillers (Haut Doubs)
Comté, Fruitière of Nozeroy (Jura)

Characteristics

Vegetable, floral hints and leeks
Animal nose, hints of hazelnuts and grilled onions
Dried fruit nose, hazelnut flavors, roasted coffee

MATURITY

7 months
20 months
27 months

AOP BEAUFORT

CHALET D'ALPAGE D'ERIC MONTMAYEUR

Beaufort, groupement pastoral Macot (Savoie)
Beaufort, groupement pastoral Macot (Savoie)

Characteristics

Farm nose, fresh hints
Generous and animal palate

MATURITY

12 months
24 months

AOP L'ABONDANCE DE SEBASTIEN BASTHARD BOGAIN DE CHATILLON DU GRAND BORNAND

Abondance d'Alpage (Haute - Savoie)
Abondance, le Petit Bornand (Haute - Savoie)

Characteristics

Melting, lactic and citrus palate
Melting, lactic and honey palate

MATURITY

6 months
9 months

AOP VACHERIN SUISSE FRIBOURGEOIS FROMAGERIE DE BELFAUX

Vacherin (Canton de Fribourg)
Vacherin Rustique Plissé (Canton de Fribourg)

Characteristics

Matured cream lactic hints
Animal hints of meat stock

MATURITY

4 months
8 months

AOP LE GRUYERE SUISSE D'ALPAGE DE CEDRIC PRADERVAND

Gruyère (St Cergue la Givrine)

Characteristics

Orange nose, citrus fruit palate

MATURITY

24 months

AOP L'ETIVAZ SUISSE

CHALET RUBLE DE PETER WISLER

L'Etivaz Alpage (Château d'OEx)
L'Etivaz Alpage (Château d'OEx)

Characteristics

Pineapple nose, burnt wood aroma
Pineapple nose, exotic fruit aroma

MATURITY

12 months
24 months





COMPOSE YOUR FONDUE WITH OUR DIFFERENT BASES

Vegetable stock from Mora Primeurs in Megève for a vegetable flavor
Spicy and resin meat stock for a strong and animal flavor
Carlsberg beer from Denmark to give a smoother taste
Savoie Chignin vieilles vignes domaine Berthollier 2015 white wine for the original flavor
"Simple" wines from Champagne, Coteaux Champenois, Vertus blanc, Veuve Fourny and Fils

BREAD FROM THE FOURNIL DE MEGEVE

Mègevan country bread in pure Savoyard tradition
Hazelnut bread for a more crusty and toasted taste
Gluten free bread for everyone's enjoyment

CONDIMENTS

10€ per person

Cooked or raw fruit and vegetables (pineapple, raspberries, pears, artichokes, carrots, broccolis)

Snails with garlic

Dices of Savoie Tomme cheese

Dices of country chicken

Bowl of morel mushrooms

Mushroom Fricassée (button, oyster and girolles mushrooms)

New Potatoes and chives

Meats from the region and from Italy (prosciutto, dried beef, rosette)

Chopped black Perigord Truffles (melanosporum) 10€ per gram

DESSERTS

12€ par personne

Fresh Fruit

Sorbets

Sweet of the Day





THE ORIGINS OF CHEESE FONDUE

Historically, the origin of cheese fondue was attributed to our Swiss friends and more specially to those from the Fribourg region where men stayed for long periods in the pre-alpine pastures in the middle of their cattle. In order to eat rich and consistent food and above all to save money they would use the remains of cheese and stale bread. The story goes that they were the ones who brought back the famous recipe for fondue to their homes.

THE HISTORY OF OUR GREAT CHEESES

THE ALPAGE ABONDANCE AOP

Abondance is a French cheese from Haute-Savoie.

Made from full cream raw milk, it belongs to the family of cooked pressed hard cheese. It shares its name with the valley where it was created the Valley of Abondance, and the breed of cattle from whose milk the cheese is made, the Abondance. Its nutty taste is appreciated on its own or mixed with others.

THE ALPAGE ÉTIVAZ AOP SWITZERLAND

Pressed hard cheese cooked in a copper cauldron over open wood fires in high mountain pastures between 1500m and 2500m, three things which guarantees l'Étivaz cheese its speciality. This raw cow's milk cheese is made in very small quantities from May to October by 70 families who go and live between 4 and 5 months of the year in high mountain pastures situated in Haut Valais Switzerland.

Étivaz of the Alpine pastures is a generous tasting cheese with touches of exotic fruit (pineapple) mixed with the strong taste given by the treatment to the cheese rinds in the cellars and the flavors from cooking over a resin wood fire. This all makes a very good vintage cheese.

BEAUFORT CHALET D'ALPAGE AOP SAVOIE

Hard pressed cheese made in high altitude pastures between 1800m and 2500m, by one of the last alpine farmers.

The cheese is made after each milking (morning and evening) using the raw milk and respecting the old traditional methods: decurding, wrapping in cloths and pressing all done by hand...

The Beaufort de Chalet d'Alpage 2015, which rarely reaches its best before 15 months, has a wide range of aromas. It deliciously melts in your mouth with a fruity, flowery flavor, slightly animal taste in cheeses which are 24 to 30 months old. The treatment of the cheese in the cellar of washing the rind is important for its final quality.

COMTE AOP

Hard pressed cheese from Franch-Comté dairy cooperatives, this Comté is made in the Haut Doubs in Charmau Villers, from raw milk from several producers (as stipulated in the AOP). The permanent grazing grounds are one of the special aspects about the village situated at an altitude between 500 and 1100m. The aromas of Comté are multiple: lactic, fruity, floral, animal and roasted. The age of this cheese, essential for its balance of flavors for tasting, is between 18 to 25 months.

VACHERIN FRIBOURGEOIS AOC

Uncooked pressed raw milk cheese, the Vacherin Fribourgeois is transformed in the cheese dairy to give an excellent smoothness in a fondue.

Washing the cheese rind in salty water gives it a subtle aroma, mild with a dominant mineral taste.

