

**MENU TERRE DE SAVOIE (choix à la carte)**

*Toute modification engendrera un supplément*

**ENTRÉES**

Rillettes de truite	8€
Tomate confite et Sérac du Val d'Arly	9€
Bœuf Pastrami	10€

**PLATS**

*La garniture des plats de notre carte est établie en fonction du marché du jour*

Féra du Léman façon meunière, à partager pour 2 personnes (Environ 1kg/ poisson) 35€/ pers	
Pièce d'agneau choisie par le chef	23€
Pièce de volaille fumée au foin de nos alpages	17€
Filet d'Esturgeon confit, sauce façon Chimichurri rouge	18€
Tartelette de légumes de saison	19€

**FROMAGES**

Ardoise de fromages de la coopérative du Val d'Arly	10€
Faisselle nature ou à la myrtille	7€

**DESSERTS**

Pêche pochée à l'estragon	9€
Fraisier contemporain	10€
Mousse chocolat blanc, saveurs et fleurs de nos montagnes	8€

## MENU TOUR DU MONT BLANC

Tartare de courgette, coulis de poivron  
*Zucchini tartare, pepper coulis*

---

Au choix / *To choose :*

Volaille / *Poultry*

OU / *OR*

Truite / *Trout*

Quinoa, graines de courges et fruits secs  
*Quinoa, squash seed and dry fruits*

---

Poire pochée, chocolat et chantilly  
*Poached pear, chocolate and whipped cream*

**MENU TERRE DE SAVOIE à la carte (choice)**

*Any modification will result in an additional charge*

STARTERS

Trout rillettes	8€
Cooked tomatoes and local cheese (Serac Val d'Arly)	9€
Pastrami beef	10€

MAIN

The garnish of the dishes on our menu changes every day

Lake fish from the Geneva Lake (Féra) façon meunière for 2 people	35€/ pers
Piece of lamb chosen by the Chef	23€
Smoked chicken with our local hay	17€
Fillet of sturgeon, red Chimichurri sauce	18€
Seasonal vegetable tart	19€

CHEESE

Cheese plate from the Val d'Arly cooperative	10€
Plain faisselle or/with blueberry	7€

DESSERTS

Poached peach with tarragon	9€
Contemporary Strawberry cake	10€
White chocolate mousse, flavors and flowers from our mountains	8€



### **MENU INSPIRATION DU CHEF - 38€**

Any modification will result in an additional charge

*Homemade food with fresh products. Starter, main course and dessert.*

*Daily renewal*

### **SPÉCIALITÉS SAVOYARDES**

Tartiflette (and salad)	18€
<b>(*for 2 people minimum)</b>	
Fondue savoyarde* (served with local charcuterie and salad)	23€/pers
Fondue with porcini mushrooms* (served with local charcuterie and salad)	25€/pers
Raclette* (served with local charcuterie, potatoes and salad)	25€/pers

Every item served in addition will be charged

### **KID MENU – 19€ (ask our team)**

(Until 11years )

Sirup or lemonade

Main

—

Dessert



Prix TTC -Service inclus / Prices all taxes included  
Toutes nos viandes sont d'origine UE

**MENU INSPIRATION DU CHEF - 38 €**

Toute modification engendrera un supplément

*Un menu composé d'une entrée, un plat et un dessert, qui évolue au fil des jours,  
selon les arrivages et la saison.*

*Soumis à une quantité.*

**SPÉCIALITÉS SAVOYARDES**

Tartiflette (accompagnée de salade) 18€

**(\*2 personnes minimum)**

Fondue savoyarde\* (accompagnée de charcuterie Megèvane et salade) 23€/pers

Fondue aux cèpes\* (accompagnée de charcuterie Megèvane et salade) 25€/pers

Raclette\* (accompagnée de pommes de terre, charcuterie Megèvane et de salade) 25€/pers

Tout article servit en supplément sera facturé

**MENU ENFANT – 19€ (à demander à nos équipes)**

(jusqu'à 11 ans )

Sirop ou diablo

Plat

–

Dessert

**LUNCH (only from 12pm to 1.30pm)**

Any modification will result in an additional charge

Alpine salad: mesclun, cow serac, perfect egg, crust, bacon	14€
Croque' Savoyard: soft bread, white ham, beaufort and reblochon cheese	12€
Tartiflette with salad	18€
Soup of the day	12€

Desserts

Plain faisselle or with blueberry	7€
Chocolate cream	6€
Plain crêpe or with sugar (+1€ jam or Chocolate spread)	5€

**MENU DEJEUNER (uniquement de midi à 13h30)**

Toute modification engendrera un supplément

Salade d'alpage : mesclun, sérac de vache, œuf parfait, croûtons, lard paysan	14€
Croque' savoyard : pain de mie, jambon blanc, beaufort et reblochon	12€
Tartiflette accompagnée de salade	18€
Velouté du moment	12€

Desserts

Faisselle nature ou à la myrtille	7€
Crème chocolat	6€
Crêpe nature ou au sucre (+1 € confiture ou pâte à tartiner)	5€