

Présentation en salle entre 19h à 20h30, après ces heures menu réduit.

Le menu pensionnaire suit les inspirations du chef et les saisonnalités. Le menu pensionnaire est révélé la veille pour le lendemain. Faites confiance au Chef, cuisiner c'est sa passion et son métier !

Notre cuisine est de qualité et la demi-pension est toujours le meilleur rapport qualité prix.

La formule demi-pension vous permet d'avoir une table assurée pour le dîner.

La formule demi-pension est un tarif préférentiel comprenant dîner pension et buffet du petit-déjeuner.

Menu aux portions adaptées pour les enfants ou menu enfant.

Dîner Pension

Première entrée

Soupe du jour
chaude ou froide

Deuxième entrée

Plat Principal
alternance entre
viande et poisson

Plateau de fromages d'ici et
d'ailleurs

Ou

Le Berthoud
(plats végétarien) ou

La tartiflette

plats fromagés composé avec pomme de
terre et accompagnés d'une salade
composée

Ou

La Baratte
Brasserie Alpine

dans une salle séparée au sein
même de l'établissement

Choix dans l'ensemble de
la carte

Dessert du jour (chaud ou froid)

ou

Choix de coupe glacée à la fabrication maison

ou

Crème caramel faites maison

Pour tout changement du plat principal un supplément de 8€ vous sera facturé.

Les plats des menus sont « faits maison », ils sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Présentation en salle entre 19h à 20h30, après ces heures menu réduit.

Une seule suggestion vous sera proposée par le chef de cuisine.

Menu disponible sur réservation non-compris dans la demi-pension.

Le Menu Edelweiss 58€

Amuse-Bouche

Gaspacho Maison et son œuf à la neige basilic du jardin

Tiradito de Bar parfumé au Sudachi

granité d'ananas et granny Smith

Marinade citron vert huile d'olive Miraval et sel de Rioja

OU

Cassolette de 12 Escargots

Ail des ours de Chevenne et noisette du Piémont

OU

Le Foie Gras de Canard frais en miroir de framboise

croustillant de sésame et pavot, brioche maison toastée

Suggestion : Verre de Coteaux du Layon, Château Dubreuil +7,90 €

Le Cœur de Filet de Bœuf Charolais

Jus réduit comme on l'aime, poêlée de cèpes du pays

Gratin savoyard

OU

L'Ombre Chevalier rôti sur sa peau

Duxelles de girolles & pignons de pins,

Émulsion au Chignin Bergeron

Les fromages d'ici & d'ailleurs + 7 €

Dessert aux choix dans la carte /

à choisir au début du Repas

Les plats des menus sont « faits maison », ils sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Présentation en salle entre 19h à 20h30, après ces heures menu réduit.

Menu disponible sur réservation non-compris dans la demi-pension.

Le Menu Rhododendron 48€

Amuse-Bouche

Gaspacho Maison et son œuf à la neige basilic du jardin

Sashimi de Bonite sauce ponzu

Gingembre confit crème légère citron wasabi

OU

Terrine Maison de lapereau marbré au foie gras

Corne d'Abondance, compotée de rhubarbe

OU

Assiette de Jambon cru fumé au genièvre préparé par le chef

Séché **21 mois**, girolles & griottes aigrettes

Poêlée de filets de Perches juste dorée au beurre

Pommes frites maison et salade verte

OU

Magret de Canard caramélisé au miel de sapin aux griottes

Crumble de pistache et légumes de saison

Les fromages d'ici & d'ailleurs + 7 €

Les Galets du Port de Séchex

Mousse légère aux noisettes du Piémont, cœur coulant mangue passion, gravier à la fleur de sel & sorbet vivifiant

OU

Crème brûlée parfumée à la verveine du jardin

sorbet myrtille et son croquant

OU

Vacherin glacé savoyard

(glace miel, nougatine et sorbet framboise sur coulis)

OU

Sablé breton aux myrtilles sauvages

et sa crème glacée au fromage blanc

Les plats des menus sont « faits maison », ils sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Présentation en salle entre 19h à 20h30, après ces heures menu réduit.

*Servi le midi sauf le dimanche et les jours fériés
(fermeture le midi en début de semaine, réservation vivement recommandée).*

2 assiettes 24€ / 3 assiettes 29€

Assiette de Jambon cru fumé au genièvre préparé par le chef
séché **21 mois**, girolles & griottes aigrettes

Ou

Gaspacho Maison et son Œuf à la neige
Basilic du jardin

Dos de truite du Jura cuit sur sa peau
Émulsion Kalamansi d'agrumes orange-mandarine
Conchiglie (pates), fenouil confit, menthe fraîche

Ou

Carpaccio de bœuf aux bolets du pays
Pistou à l'ail des ours de Chevenne, Copeaux d'Abondance été
Frites maison, pignon de pin

La suggestion du pâtissier

Ou

Vacherin glacé savoyard
Glace miel, nougatine et sorbet framboise sur coulis

Ou

Sablé aux fraises du pays, glace yaourt
Crème légère pâtissière à la menthe du jardin

Ou

Assiette de glaces ou sorbets Maison

Ou

Crème brulée parfumé à la verveine du jardin Sorbet myrtilles et son croquant

Le Menu P'tits loups 15 €

Les filets de poulets pané maison Ou steak haché charolais du boucher
servis avec des frites fraîches

Coupe glacée maison Ou pot de crème caramel Ou le yaourt maison

Les plats des menus sont « faits maison », ils sont élaborés sur place à partir de produits bruts.