

MENU

Alpage Les Têtes



Menu Déjeuner 32€

Tous les midis - À partir de 2 personnes

CHARCUTERIES ARTISANALES

Jambon cru artisanal.
Saucisson, Borfate & Terrine des Têtes.

SALADE VERTE

FONDUE DES TÊTES

Fromage Fermier & recette secrète des Têtes !
Nature ou aux Cèpes.

DESSERT CAFÉ



Menu Petit Berger 12€

Pour les enfants de -10 ans

JAMBON BLANC & PURÉE MAISON FAISSELLE OU BOULE DE GLACE



Desserts

FAISSELLE DES TÊTES 8€

Fromage blanc frais de nos vaches.
Nature, à la crème ou au coulis de fruits rouges.

ASSIETTE DE FROMAGES FERMIERES 8€

Tomme, Reblochon, Savoyard, Fromage frais.

TARTELETTE 8€

Tartelette maison aux fruits rouges.

LA DÉLICIEUSE 9€

Glace à la vanille et à la fraise, fruits rouges & coulis.

LA GOURMANDE 9€

Glace à la vanille, confiture de lait maison, amandes.

LA LIMONCELLO 9€

Glace au citron, limoncello.

Par Amour pour nos traditions, nos animaux et notre terre, nous faisons le choix de vous proposer une cuisine maison confectionnée avec Amour à partir de **PRODUITS DE SAISON, FERMIERES & ARTISANAUX**, issus de notre propre production et d'autres producteurs locaux avec lesquels nous aimons travailler. Réglez-vous et passez un très beau moment aux Têtes !

Plats à la Carte

ASSIETTE DES TÊTES À partager... Ou pas ! 18€

Jambon cru artisanal.
Saucisson, Borfate & Terrine des Têtes.
Fromages Fermiers : Tomme, Reblochon, Frais.

SALADE DES TÊTES 18€

Salade verte, tomates cerises, chiffonnade de jambon cru artisanal & croustillants de Tomme Fermière.

ASSIETTE DE FROMAGES FERMIERES 14€

Tomme, Reblochon, Savoyard, Fromage frais.

OMELLETTE DES TÊTES 18€

Oeufs frais, lardons, Savoyard Fermier, crème & salade verte.

OMELLETTE AUX CÈPES 18€

Oeufs frais, cèpes, crème & salade verte.

FONDUE DES TÊTES 22€

Fromage fermier & recette secrète des Têtes !
Nature ou aux Cèpes.
À partir de 2 personnes.

Menu Diner 35€

Tous les soirs - Sur réservation

CHARCUTERIES ARTISANALES

Jambon cru artisanal.
Saucisson, Borfate & Terrine des Têtes.

SALADE VERTE

PLAT AU CHOIX :

FONDUE DES TÊTES

Fromage Fermier & recette secrète des Têtes !
Nature ou aux Cèpes.

TARTIFLETTE OU TARTITOMME

Reblochon Fermier ou Tomme Fermière.

RACLETTE TRADITIONNELLE

Raclette Fermière & pommes de terre.

DIOTS & POLENTA

Diots artisanaux des Têtes & polenta crémeuse.

DESSERT CAFÉ

Tarifs nets - Service compris