

NOS PLATS

Notre équipe vous propose des plats et desserts, cuisinés maison.

SALADE BIQUETTE 17€

Toasts de fromage de chèvre au miel d'acacia, jambon de Savoie, chou rouge, noix, endives, salade, œufs durs.

CROÛTE DE L'OURS 18,50€

Tranche de pain mouillée au vin blanc ,jambon de pays, cèpes, crème de Beaufort, gratinée au Beaufort, salade.

DIOTS DE SAVOIE 18€

Avec sauce moutarde à l'ancienne et frites maison.

RACLETTE DE SAVOIE 24€

Raclette fumée, nature, chèvre , charcuteries de pays , pommes de terre et salade.

Servie uniquement en intérieur, 2 pers/ min

SUGGESTION Voir Ardoise

Servie avec garniture du moment.

BERTHOUD 22€

Gratin d'Abondance AOP, Charcuteries de pays, pommes de terre, salade.

CROZIFLETTE 18€

Au Reblochon fermier et diots servie avec salade.

FONDANT DE BREBIS 26€

240 gr de fondant de brebis gratiné au miel servi avec assortiment de charcuteries de pays, pommes de terre et salade.

FAUX-FILET DE BOEUF 25€

Servi avec sauce aux 3 poivres et frites maison.

GRATIN DE RAVIOLES 19€

Sur truite fumée et fondue de poireaux, gratiné à l'Abondance, servi avec salade verte.

