

# Menu

## - A PARTAGER (OU NON ...) -

Planche de charcuteries (jambon cru, jambon blanc, mignon séché, saucisson nature)	19.00 €
Planche de fromages (Chevrotin, Reblochon, Brie de Meaux EDRH, Merle rouge EDRH, tomme de Savoie)	17.00 €
Planche mixte (charcuteries + fromages)	18.00 €
Planche veggie (Reblochon, Merle rouge EDRH, radis noirs, pickles courgettes, endives farcies crème au bleu)	18.00 €
Saucisson et sa guillotine : nature, fumé, noisette, cèpes ou sanglier	7.00 €

## - ENTRÉES -

Le classique melon et jambon fumé de Savoie	8.00 €
Terrine du moment	9.00 €
Trio de tomates et sa mozzarella di Bufala crémeuse	12.00 €

## - SALADES -

	Entrée	Plat
Salade Savoyarde <i>Salade verte, champignons de Paris, tomate cerise, graines de tournesol, toast de Raclette</i> (supp jambon cru 2.00 €)	12.00 €	18.00 €
Salade de la Ferme <i>Salade verte, gésiers, tomates cerises, œuf mollet, graines de tournesol</i>	12.00 €	18.00 €



## – PLATS –

Pièce du boucher et son beurre maître d'hôtel, accompagnée de frites et salade verte	30.00 €
Pavé de truite accompagné d'haricots verts frais et riz vénéré	24.00 €
Tagliatelles du moment	20.00 €

## – SPECIALITÉS –

Croûte Savoyarde et sa salade verte <i>Tranche de pain frottée à l'ail et au vin blanc, tomate, meule de Savoie, jambon <u>OU</u> champignons de Paris</i>	15.00 €
Raclette traditionnelle, à partir de 2 personnes (sur réservation) <i>Accompagnée de pomme de terre, charcuteries locales et salade verte</i>	28.00 € / pers
Raclette traditionnelle fumée, à partir de 2 personnes (sur réservation) <i>Accompagnée de pomme de terre, charcuteries locales et salade verte</i>	30.00 € / pers
Fondue Savoyarde (Abondance, Beaufort et Meule de Savoie), à partir de 2 personnes <i>Accompagnée de charcuteries locales et salade verte</i>	28.00 € / pers
Fondue aux cèpes (Abondance, Beaufort et Meule de Savoie), à partir de 2 personnes <i>Accompagnée de charcuteries locales et salade verte</i>	30.00 € / pers

## – DESSERTS –

Sélection de fromages de la région et de la famille	11.00 €
Dessert du jour	9.00 €
Tartelette au citron * (crème citron un peu acidulée et meringue italienne aux zestes de citron jaune et vert)	9.00 €
Tartelette aux myrtilles * (que dire de plus, c'est une tartelette aux myrtilles)	9.00 €
 Venezuela * (biscuit moelleux au cacao et mousse au chocolat d'Amérique du Sud)	10.00 €
 Mont Blanc * (mousse crème de marron légèrement rhumée, crèmeux caramel, éclats de nougatine, chantilly, meringue)	10.00 €
Boule de glace <i>supp chantilly 0.50€</i>	3.00 €

Tous nos desserts sont accompagnés d'une boule de glace au choix.

**Nos glaces :** Vanille – Café – Caramel au beurre salé – Yaourt à la myrtille

**Nos sorbets :** Chocolat – Citron vert – Basilic – Génépi – Fruits rouges

\* Desserts de notre boulanger-pâtissier Vincent, des Délices de Megève.



# Pour les bouff' choux

PLAT + DESSERT : 13.00 €

## Plats

Petite salade d'été (salade verte, champignons de Paris, toast de raclette, graines de tournesol)  
Jambon blanc avec un accompagnement  
Steak haché avec un accompagnement  
Mini pavé de truite avec un accompagnement

*Accompagnements au choix : haricots verts, pâtes, riz, frites, salade verte*

## Desserts

Une boule de glace au choix  
Un yaourt de Savoie - nature ou aux fruits  
Une compote - *La Source du Verger - Savoie*