

Menu

- A PARTAGER (OU NON ...) -

- TO SHARE (OR NOT ...) -

Planche de charcuteries - jambon cru, jambon blanc, filet mignon séché, saucisson nature <i>Charcuterie board – cooked ham, cured ham, dried filet mignon, dried plain sausage</i>	21.00 €
Planche de fromages – Tomme de chèvre, Reblochon, Brie de Meaux  Merle rouge  Tomme de Savoie <i>Cheese board – Local cheeses and Edmond de Rothschild Heritage's cheeses</i>	20.00 €
Planche mixte - charcuteries & fromages <i>Mix board - charcuterie + cheese board</i>	20.00 €
Planche de la Ferme - Reblochon, Merle rouge  , radis noirs, pickles de courgettes, poireaux vinaigrette <i>La Ferme's board – Reblochon cheese, Merle rouge cheese , black radish, courgettes pickles, leek with vinaigrette sauce</i>	20.00 €
Sardines millésimées – La Perle des Dieux <i>Vintage sardines</i>	15.00 €
Saucisson et sa guillotine : nature, fumé, noisette, cèpes ou sanglier <i>Dried sausage: plain, smoked, hazelnut, porcini mushrooms, wild boar</i>	8.00 €

- ENTRÉES -

- STARTERS -

Poireaux vinaigrette <i>Leeks with vinaigrette sauce</i>	9.00 €
Soupe du moment <i>Soup of the moment</i>	10.00 €
Truite en gravlax d'aneth <i>Trout gravlax with dill</i>	16.00 €
Terrine du moment <i>Terrine of the moment</i>	11.00 €

Une liste d'allergènes est disponible sur demande / A list of allergens is available upon request.
Prix nets service compris / Net prices service included

- SALADES -

- SALADS -

	Entrée Starter	Plat Main course
Salade Savoyarde <i>Savoyarde salad</i>	12.00 €	20.00 €
Salade verte, champignons de Paris, tomates cerise, graines de tournesol, toast de Raclette (supp jambon cru 2.00 €) <i>Lettuce, button mushrooms, cherry tomatoes, sunflower seeds, Raclette cheese toast (cured ham on extra: 2.00€)</i>		
Salade de la Ferme <i>The Farm's salad</i>	12.00 €	20.00 €
Salade verte, gésiers, tomates cerises, œuf mollet, graines de tournesol <i>Lettuce, gizzards, cherry tomatoes, soft-boiled egg, sunflower seeds</i>		

- PLATS -

- MAIN COURSES -

Pièce du boucher et son beurre maître d'hôtel, accompagnée de frites et salade verte <i>Butcher's choice cut with maître d'hôtel butter, served with chips and green salad</i>	32.00 €
Pavé de truite accompagné de légumes d'hiver et riz vénéré <i>Trout filet served with winter vegetables and black rice</i>	26.00 €
Tagliatelles du moment <i>Tagliatelle of the moment</i>	22.00 €
Risotto du moment <i>Risotto of the moment</i>	24.00 €
Crumble de légumes d'hiver <i>Winter vegetables crumble</i>	18.00 €

- BURGERS -

Le Vilain Petit Canard <i>The Ugly Duckling</i>	25.00 €
Pain brioché, confit de canard, confit d'oignon, tomme de Savoie, salade verte et mayonnaise au piment d'Espelette, servi avec des frites. <i>Brioche bread, duck confit, caramelized onions, tomme of Savoy, lettuce and Espelette pepper mayonnaise, with French fries.</i>	
Le Vénéré <i>The Venerate</i>	25.00 €
Pain brioché, galette maison de riz vénéré et légumes croquants, confit d'oignon, Raclette, salade verte, et mayonnaise au piment d'Espelette, servi avec des frites. <i>Brioche bread, homemade black rice patty with vegetables, caramelized onions, Raclette cheese, lettuce and Espelette pepper mayonnaise, with French fries.</i>	

- SPECIALITÉS -
- LOCAL FOOD -

Croziflette et sa salade verte <i>Croziflette and lettuce</i>	22.00 €
Raclette traditionnelle, à partir de 2 personnes (sur réservation) <i>Traditional raclette, from 2 people (on booking only)</i> Accompagnée de pomme de terre, charcuteries locales et salade verte <i>Served with potato, local charcuteries, and green salad</i>	28.00 € / pers
Raclette traditionnelle fumée, à partir de 2 personnes (sur réservation) <i>Smoked raclette, from 2 people (on booking only)</i> Accompagnée de pomme de terre, charcuteries locales et salade verte <i>Served with potato, local charcuteries, and green salad</i>	30.00 € / pers
Fondue Savoyarde (Abondance, Beaufort et Meule de Savoie), à partir de 2 personnes <i>Savoyard Fondue (Abondance, Beaufort and Meule de Savoie), from 2 people</i> Accompagnée de charcuteries locales et salade verte <i>Served with local charcuteries and green salad</i>	28.00 € / pers
Fondue aux cèpes (Abondance, Beaufort et Meule de Savoie), à partir de 2 personnes <i>Fondue with porcini mushrooms (Abondance, Beaufort and Meule de Savoie), from 2 people</i> Accompagnée de charcuteries locales et salade verte <i>Served with local charcuteries and green salad</i>	30.00 € / pers

- DESSERTS -

Sélection de fromages Edmond de Rothschild Heritage et de la région <i>Selection of cheeses from the region and EDRH</i> 	11.00 €
Dessert du jour <i>Daily Dessert</i>	9.00 €
Fondue au chocolat <i>Chocolate fondue</i>	10.00 €
Crêpes classique ou au lait d'amande (Nocciolata, confitures, sucre) <i>Home made classic crêpes or with almond milk (Nocciolata, jams, sugar)</i>	7.00 €
Café gourmand <i>Gourmet coffee</i>	12.00 €
Dessert du jour des Délices de Megève (artisan boulanger de Megève) <i>Daily Dessert of the Délices de Megève (local pastry artisan)</i>	11.00 €
Boule de Glace - Scoop of ice cream <i>Supplément chantilly 0.50 € - Extra Chantilly cream € 0.50</i>	3.00 €

Une liste d'allergènes est disponible sur demande / A list of allergens is available upon request.
Prix nets service compris / Net prices service included



PLAT + DESSERT
MAIN COURSE + DESSERT
14.00 €

Plats / Main courses

Mini croziflette

Jambon blanc avec un accompagnement
Cooked ham with a side

Steak haché avec un accompagnement
Beef patty with a side

Truite avec un accompagnement
Trout with a side

Accompagnements au choix : pâtes, légumes de saison, riz noir, frites, salade verte
Served with side of your choice: pasta, seasonal vegetables, black rice, fries, green salad

Dessert

Boule de glace au choix
Scoop of ice cream of your choice

Crêpe classique ou au lait d'amande (Nocciolata, confiture, sucre)
Home made crêpes or with almond milk (Nocciolata, jams, sugar)

Yaourt local nature ou au fruit
Plain yogurt or fruits yogurt

Compote
Apple sauce