

# 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 sausage</i>	21.00 €
Planche de fromages - Chevrotin, Reblochon, Brie de Meaux  , Merle rouge  , Tomme de Savoie <i>Cheese board – Local cheeses and Edmon 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, boletus 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 €
Terrine du moment <i>Terrine of the moment</i>	11.00 €
Truite en gravlax d'aneth <i>Trout gravlax with dill</i>	16.00 €

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> Salade verte, champignons de Paris, tomate 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>	12.00 €	20.00 €
Salade de la Ferme <i>The Farm's salad</i> Salade verte, gésiers, tomates cerises, œuf mollet, graines de tournesol <i>Lettuce, gizzards, cherry tomatoes, soft-boiled egg, sunflower seeds</i>	12.00 €	20.00 €

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


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

- SPECIALITÉS -  
- LOCAL FOOD -

Tartiflette et sa salade verte <i>Tartiflette 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

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

## - DESSERTS -

Sélection de fromages de la région et de la famille <i>Selection of cheeses from the region and EDRH</i> 	11.00 €
Dessert du jour <i>Daily Dessert</i>	9.00 €
Fondue chocolat <i>Chocolate fondue</i>	10.00 €
Crêpes classique ou au lait d'amande (Nocciolata, confiture, 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 <i>Daily Dessert of the Délices de Megève (pastry artisan)</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

# – POUR LES BOUT 'CHOUX – – FOR THE LITTLE ONES –

PLAT + DESSERT  
MAIN COURSE + DESSERT  
14.00 €

## Plats / Main courses

Mini tartiflette

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 : pâte, légumes de saison, riz, frites, salade verte  
*Served with side of your choice: pasta, seasonal vegetables, rice, fries, green salad*

## Dessert

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

Crêpes 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*

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