

# Menu

## – A PARTAGER (OU NON ...) –

Planche de charcuteries - jambon cru, jambon blanc, mignon séché, saucisson nature

Planche de fromages - Chevrotin, Reblochon, Brie de Meaux , Merle rouge , tomme de Savoie

Planche mixte - charcuteries + fromages

Planche de la Ferme - Reblochon, Merle rouge , radis noirs, pickles courgettes, poireaux vinaigrette

Saucisson et sa guillotine : nature, fumé, noisette, cèpes ou sanglier

## – ENTRÉES –

Poireaux vinaigrette

Soupe du moment

Terrine du moment

Truite en gravlax d'aneth

## – SALADES –

### Entrée ou Plat

Salade Savoyarde

*Salade verte, champignons de Paris, tomates cerise, graines de tournesol, toast de Raclette  
(supp jambon cru)*

Salade de la Ferme

*Salade verte, gésiers, tomates cerises, œuf mollet, graines de tournesol*

## – PLATS –

Crumble de légumes d'hiver

Tagliatelles du moment

Risotto du moment

Pavé de truite accompagné de légumes d'hiver et riz vénéré

Pièce du boucher et son beurre maître d'hôtel, accompagnée de frites et salade verte

## – BURGERS –

Le Vilain Petit Canard

*Pain brioché, confit de canard, confit d'oignon, tomme de Savoie, salade verte et mayonnaise au piment d'Espelette.*

Le Mégevan

*Pain brioché, galette maison de riz vénéré et légumes croquants, confit d'oignon, raclette, salade verte, et mayonnaise au piment d'Espelette.*

## – SPECIALITÉS –

Tartiflette et salade verte

Raclette traditionnelle, à partir de 2 personnes (sur réservation)

*Accompagnée de pomme de terre, charcuteries locales et salade verte*

Raclette traditionnelle fumée, à partir de 2 personnes (sur réservation)

*Accompagnée de pomme de terre, charcuteries locales et salade verte*

Fondue Savoyarde (Abondance, Beaufort et Meule de Savoie), à partir de 2 personnes

*Accompagnée de charcuteries locales et salade verte*

Fondue aux cèpes (Abondance, Beaufort et Meule de Savoie), à partir de 2 personnes

*Accompagnée de charcuteries locales et salade verte*

## – DESSERTS –

Sélection de fromages de la région et EDRH 

Crêpes maison (*Nocciolata, confitures, sucre*)

Dessert du jour

Fondue au chocolat

Dessert du jour des Délices de Megève (artisan pâtissier) avec une boule de glace au choix

Café gourmand (*glace, verrine fromage blanc fruit sésame, fruit enrobé de chocolat, gâteau pomme/chocolat*)

 Produit Edmond de Rothschild Heritage

*Pour le bout'choix*

## PLAT + DESSERT

### Plats

Mini tartiflette

Jambon blanc avec un accompagnement

Steak haché avec un accompagnement

Truite avec un accompagnement

Accompagnements au choix : pâtes, légumes de saison, riz, frites, salade verte

### Dessert

Boule de glace au choix

Crêpe (*Nocciolata, confitures, sucre*)