

La Carte

Nos Menus

- **Menu Carte** : entrée + plat + dessert 34 €
starter + main course + dessert
- **Menu « La Savoie » à partager** : (minimum 2 personnes) 29 €
terrinerie maison à partager + raclette ou fondue 4 fromages + fromage blanc et ses assortiments
home made terrine to share + raclette cheese or Savoy Speciality with 4 Local Melted Cheese + fromage blanc
- **Menu Enfant** : (jusqu'à 13 ans) 19 €
entrée au choix salade bar + plat du jour + dessert du jour
starter to choose + main course of the day + dessert of the day

Nos Spécialités

- Reblochonade *** 22 €
Reblochon Cheese
- Raclette Traditionnelle au Lait cru *** 22 €
Raclette Cheese
- Fondue Savoyarde aux 4 Fromages *** 22 €
Savoy Speciality with 4 Local Melted Cheese
- Fondue Savoyarde aux Cèpes *** 24 €
Savoy Speciality with 4 Local Melted Cheese and ceps

* Nos spécialités sont accompagnées de charcuteries et salade ou d'un assortiment de crudités
Served with cured meats and salad or raw vegetables

- Pierre Chaude aux Trois Filets** (bœuf, canard et poulet) 26 €
ou Bœuf (270 g/personne)
Grilled meat beef, chicken filet, duck filet or only beef
- Salade Verte** *Green salad* 4 €
- Assiette de charcuterie** *Plate of cured meat* 8 €

Servies à partir de 2 personnes - Served from 2 persons
Prix par personne - Price per person

Nos Entrées

- Tartare de gravelax au combawa** 14, 00 €
Salmon tartare, gravelax way and combawa
- Foie gras mi-cuit aux pommes et chutney 4 épices** 15, 00 €
Foie gras, apple and chutney
- Velouté de champignons et son île flottante** 10, 00 €
Mushrooms veloute
- L'œuf parfait, crème parmentière et huile de truffe** 12, 00 €
Perfect egg, Potatoes cream and truffle oil
- Salade bar (buffet au choix)** 16, 00 €
Salad bar (buffet)

Nos Plats

- Suprême de chapon farci, et sa polenta crémeuse** 21, 00 €
Stuffed chapon, creamy polenta
- Raviolis châtaignes maison et oignons confits** 19, 00 €
Home made raviolis chesnuts and candied onions
- Le petit fondant du Val d'Arly** 21, 00 €
- La tartiflette et sa salade verte** 21, 00 €
- Risotto citronné, roquette et viande séchée des Alpes** 21, 00 €
Risotto, citrus flavour, jerked meat
- Pastilla de butternut parfumée et ses courges rôties** 21, 00 €
Grilled tuna and winter ratatouille

Nos Desserts

- Crème brûlée verveine et sa farandole de douceurs** 10, 00 €
« Crème brûlée » verveina
- Profiteroles glaces vanille et sauce chocolat** 10, 00 €
« Profiteroles » vanilla ice cream and chocolate sauce
- Les fromages du Val d'Arly** 12, 00 €
Local cheese
- Le petit chèvre frais des Contamines** 9, 00 €
The goat cheese from here
- Fruits frais : litchi et ananas en infusion citron** 10, 00 €
Fresh fruits : litchi and pineapple, citrus infusion
- Nos glaces et sorbets maison 3 boules** 9, 00 €
Ice cream
- Parfum / Flavour** : *Myrtille Blueberry, Litchi Litchi, Poire Pear, Clémentine, Clémentine, Chartreuse Chartreuse, Vanille Vanilla, Chocolat Chocolat, Verveine Verveina*
- Tarte fine aux pommes et sa glace vanille-caramel** 10, 00 €
Apple pie and vanilla caramelo ice cream
- Le café gourmand** 10, 00 €
Coffee and assortments of desserts