

<i>Plat seul</i>	<i>19€</i>
<i>Entrée/plat ou Plat/dessert</i>	<i>24€</i>
<i>Entrée, plat et dessert au choix</i>	<i>29€</i>
<i>(Nous n'acceptons pas les chèques)</i>	



*Assiette apéritive 7€*  
*( au choix )*

## *L'automne au village*



### *Entrées*

*Soupe aux cèpes*

*Fine tarte, reblochon et lard*

*Risotto fromage de montagne*

*Terrine maison Village, chutney de choux rouge*

*Œuf coulant, lentilles et sauce mondeuse*

*Salade herbes et feuilles, croûtons et Comté*

*Croquettes de poisson fumé, mayonnaise herbes*

### *Plats*

*Noix de St Jacques rôties, choux braisé à l'orange (sup 3€)*

*Filet de bar, pomme écrasée, beurre blanc (sup 2€)*

*Tartare de bœuf assaisonné, frites et salade*

*Bavette, fricassée de pommes de terre et champignons, sabayon vinaigré (sup 3€)*

*Souris d'agneau confite, gratin des Capucins*

*Boudin Noir Maison, compote de pommes et pomme purée*

*Poitrine de veau confite, poêlée de légumes de saison*



*Assiette de Haricots verts* *7€*

*Plat du jour* *18€*

*Nems de reblochon*

*Saumon fumé maison*

*Jambon de la Vallée d'Aoste*

### *Fromages*

*Tomme crayeuse et salade verte* *6€*

### *Desserts*

*Tiramisu au kiwi*

*Fine tarte aux pommes, glace caramel (à commander en début de repas)*

*Coulant chocolat, compote d'orange et glace vanille*

*Crème brûlée cassonade*

*Faisselle à la myrtille*

*Crème châtaigne, grosse meringue et chantilly*

*Glace et sorbet (citron, fruits rouge, chocolat, vanille, coco, caramel)*

### *Les enfants*

*Steak haché ou poisson, légumes Et Glaces* *14€*

### *Origines*

*Bœuf : France*

*Canard : France*

*Agneau : Nouvelle Zélande*

*Bavette : Savoie*

*En fonction des exigences de fraîcheur, certains plats peuvent manquer à la carte*