

<i>Plat seul</i>	<i>19€</i>
<i>Entrée/plat ou Plat/dessert</i>	<i>25€</i>
<i>Entrée, plat et dessert au choix</i>	<i>30€</i>

*(Nous n'acceptons pas les chèques)*



## L'hiver au village



### Entrées

- Soupe de potiron et noisettes*
- Risotto fromage de montagne et champignons*
- Terrine maison Village, chutney de choux rouge*
- Œuf coulant croquant sauce mondeuse*
- Foie gras maison (sup 6€)*
- Salade herbes et feuilles*
- Poissons fumés et pomme de terre croustillant, mayonnaise herbes*
- Saumon fumé maison, blinis et crème citron (sup 3€)*

### Plats

- Noix de St Jacques rôties, risotto citron et beurre blanc (sup 3€)*
- Filet de bar « bio », pomme écrasée, beurre blanc (sup 2€)*
- Tartare de bœuf assaisonné, frites et salade*
- Bavette à l'échalote, risotto de coquillettes au beaufort et jambon, (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*



*Plat du jour*

*18€*

- Nems de reblochon 7€*
- Jambon de la Vallée d'Aoste 7€*

### Fromages

- Tomme crayeuse et salade verte 6€*

### Desserts

- Fine tarte aux pommes, glace caramel (à commander en début de repas)*
- Tarte citron « A l'envers »*
- Coulant chocolat, compote d'orange et glace vanille*
- Faisselle à la myrtille*
- Crème châtaigne, grosse meringue et chantilly*
- Glace et sorbet (citron, fruits rouge, chocolat, vanille, coco, caramel)*

### Les enfants

- Tarte fine comme une pizza*
- ou*
- Steak haché ou poisson, légumes*

- Glaces 14€*

### Origines

- Bœuf : France*
- Agneau : Nouvelle Zélande*
- Bavette : Savoie*
- Bar : issu de l'agriculture biologique*

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