

Cet Automne au Village

Autumn at the Village

❄️ *A partager / to share* ❄️

Nems de Reblochon 9€
Reblochon cheese rolls

Planche de charcuterie de nos montagnes 28€
Charcuterie plate to share

❄️ *Entrées / Starters* ❄️

Œuf croquant coulant, sauce Mondeuse 14€
Runny crunchy Egg, Mondeuse sauce

Risotto d'orzo, Champignons des bois 15€
Orzo risotto, forest mushrooms

Pâté Croute fait Maison 14€

❄️ *Plats fromagers / Cheese dishes* ❄️

Fondue Savoyarde, 25€
Accompagnée de salade verte
Savoyard fondue, with salad
(minimum 2 personnes)

Fondue Suisse, 25€
Accompagnée de salade verte
Swiss fondue, with salad
(minimum 2 personnes)

Tartiflette au Reblochon de pays 23€
Tartiflette with Reblochon from our mountains

❄️ *Plats / Main courses* ❄️

Quenelles de Brochet, sauce crustacés 28€
et riz pilaf
Pike dumplings, shellfish sauce, and rice pilaf

Pêche du Lac, Beurre blanc citronné 32€
Fish of the day

Filet de Bœuf, bavette et lard, oignons grillés, 38€
Sauce Mondeuse
Filet of beef, flank steak and bacon, grilled onions,
Mondeuse sauce

Tartare de Bœuf, Frites maison, Salade verte 31€
Beef tartare with French Fries

❄️ *Fromages / Cheese* ❄️

Sélection de fromages de nos régions, 10€
Servis avec salade
Cheese selection

❄️ *Desserts* ❄️

Les Pâtisseries d'Aurélie Collomb-Clerc, 12€
« Cheffe pâtissière du Flocons de Sel »
Pastry from Aurélie Collomb-Clerc, "pastry chef of Flocons
de Sel"

❄️ *Les enfants / Children's menu* ❄️

Volaille fermière panée ou poisson, 18€
Garniture au choix
Glace
Breaded free-range poultry or fish,
garnish of your choice, and ice cream

❄️ *Origines* ❄️

Bœuf / Beef: France - Etats-Unis

La carte des allergènes est disponible au bar.
Prix nets et service compris