

Ou en visitant nos Montagnes

* Le plat des Bergers :

La Péla des Aravis « faite Minute »

avec l'introuvable Reblochon AOP de chez Hubert Thuet au Grand Bornand

Élu Meilleur Reblochon Français 

29

* La Fondue Suisse Maison (Vacherin Fribourgeois & Gruyère Suisse)

En 3 versions :

Nature	32
Aux Morilles	39
A la Truffe Noire	45

* idéal pour accompagner ces plats montagnards,

une belle planche de Charcuterie d'exception : *Wagyu, Angus et Mangalica*

19

Nos plats montagnards sont servis avec une Salade Verdure

* Pour les Enfants jusqu'à 12 ans nous pouvons vous proposer

Saumon de grande qualité ou un filet de Bœuf, une garniture au choix

18

Notre couteau Opinel vous plaît !

Vous pouvez l'emporter, mais ne coupez pas le fil de l'amitié...
La tradition est de remettre une pièce... Chez nous 20 Euros suffiront

Les produits faits maison sont élaborés sur place à partir de produits bruts

Plats Végétariens



Pain cuit sur place élaboré par Le Meilleur Ouvrier de France en Boulangerie Jean François Fayolle de Megève



*La Volaille de Bresse, seule Volaille à bénéficier de l'Appellation d'Origine Protégée.
Elle nous est fournie par Cyril Deglulaire, éleveur à St Cyr sur Menthon
et triple Vainqueur des Glorieuses de Bresse en 2017, 2018 et 2019 dans la catégorie Poulardes*



Chef de Cuisine : Roméo Garcia assisté de Coline Gillard et Raphael Villa
Direction : Paul-Arnaud Martin assisté de Justine Subit

Origine des viandes bovines : France - UE - USA / Informations allergènes à disposition

Prix TTC, taxes et service compris - Printemps 2020