

A partager ou en Entrée :

- * Planche de Charcuterie Artisanale de Savoie et condiments Maison BAUD 17
- * Pâté en Croûte Bourgeois du Refuge, réduction d'une Mondeuse 19

Nos Entrées

- ✓ Velouté de Champignons des Bois et fromage de Chèvre de la Ferme des Ors 15
- * Truite de nos Régions fumée aux agrumes comme un Tataki 16
- * L'œuf BIO aux lentilles vertes, jus aux Morilles et copeaux de Foie gras 22
- * Salade de Noix de Saint Jacques aux pousses d'épinards et Vinaigrette secrète 32

Nos Poissons

- * Saumon Bomlo Vapeur de grande qualité, Huile vierge aux herbes de nos Montagnes 29
- * Filet d'Omble Chevalier croustillant, une Hollandaise légèrement citronnée 34
- * Belles Cuisses de Grenouilles Fraîches (ENV 300gr) en persillade 38

Nos Viandes

- * Cœur de Ris de Veau Meunière 36
- * Magnifique Côte de Veau au Foin, Jus à la Sarriette 38
- * Traditionnelle Poularde de Bresse AOP au Vin jaune et aux Morilles 44
- * Filet de Bœuf Français en croûte Wellington, au Foie Gras et jus à la truffe de saison 45

Pièce entière à partager cuite à la Rôtisserie :

- * Le Carré d'Agneau fondant rôti à la broche et Pommes Grenaille Pour 2 Pers 39€/pers

Les Garnitures au choix

- Salade Verduze
- Purée au beurre de Ferme
- Pommes « Delicatesse » confites
- Cookpot de légumes de Saison

Les Gratins du Refuge :

- De Blettes
- De Macaronis
- De Courge

L'ENSEMBLE DES POISSONS ET DES VIANDES SONT SERVIS AVEC UNE GARNITURE AU CHOIX