

Ou en visitant nos Montagnes

* Le plat des Bergers :

La Péla des Aravis « faite Minute » au Reblochon AOP de nos paysans locaux 28

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

Parfumée de liqueur de Sapin

En 2 versions :

Nature 30

Aux Morilles 38

A la Truffe de Saison 42

Pour accompagner ces plats montagnards,

Belle Planche de Charcuterie Artisanale de Savoie et condiments 17

Nos plats montagnards sont servis avec une Salade Verdure

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

Saumon Bomlo de grande qualité ou un filet de Bœuf et une garniture au choix 18

Menu du Refuge 3 plats 32€

Formule 2 plats 27€

Menu complet sur l'ardoise
servi le midi, sauf le week-end

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€ suffiront

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

*La Volaille de Bresse est la 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 Colline Gillard et Raphael Villa

Direction : Justine Subit

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

Prix TTC, taxes et service compris – Automne 2021