

A partager ou en Entrée :

- * Planche de Charcuterie Artisanale de Savoie et condiments Maison BAUD 18
- * Pâté en Croûte Bourgeois du Refuge, réduction d'une Mondeuse 23

Nos Entrées

- ✓ Velouté de Panais à la Truffe Noire Melanosporum 16
- * Cassolette d'Escargots mijotés puis gratinés aux fromages de nos Alpes 19
- * L'œuf BIO aux lentilles vertes, jus aux Morilles et copeaux de Foie gras 24
- * Salade « IZUMI » (Truffe/Miso/Parmesan) de pousses d'épinards
servie avec des Gyozas de Homard 27

Nos Poissons

- * Saumon Bomlo Vapeur de grande qualité, Huile vierge aux herbes de nos Montagnes 31
- * Filet d'Omble Chevalier croustillant, une Hollandaise légèrement citronnée 34
- * Noix de St Jacques & Gambas Black Tiger, sauce Homardine 36
- * Belles Cuisses de Grenouilles Fraîches (ENV 300gr) en persillade (selon arrivage) 42

Nos Viandes

- * Le réconfortant Pot au Feu Tradition du Refuge, Os à Moelle et pain grillé 34
- * Cœur de Ris de Veau tout simplement Meunière 39
- * Côte de Veau (env 350g) au Foin, Jus à la Sarriette 42
- * Poularde de Bresse AOP à la crème et aux Morilles 44
- * Filet de Bœuf Français en croûte Wellington, au Foie Gras et jus à la truffe de saison 46

Pièce entière à partager cuite à la Rôtisserie :

- * Le Carré d'Agneau fondant rôti à la broche et Pommes Grenaille Pour 2 Pers 38€/pers

Les Garnitures au choix

- Salade Verdure
- Purée au beurre de Ferme
- Pommes « Delicatesse » confites
- Cookpot de légumes de Saison
- Polenta crémeuse au Beaufort

Les Gratins du Refuge :

- De Blettes
- De Macaronis à la truffe
- Dauphinois

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