


Ou en visitant nos Montagnes

* Le plat des Bergers (Tartiflette) :

La Péla des Aravis « faite Minute »

avec l'introuvable Reblochon AOP de chez Hubert Thuét au Grand Bornand, 29

Élu meilleur Reblochon Français 

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

En 3 variantes :

Nature 32

Aux Morilles 42

A la Truffe de Saison 44

Pour accompagner ces plats montagnards nous vous proposons,

Belle Planche de Charcuterie Artisanale de Savoie et condiments 18

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 20

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 22€ 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

Nos Escargots viennent de Savoie chez Thomas Rouvier



Chef de Cuisine : Roméo Garcia assisté de Coline Gillard

Direction : Justine Subit

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

Prix TTC, taxes et service compris – Hiver 2021 / 2022