

Planches Apéro

<i>Assiette de Saucisson Fumé Maison</i>	<i>14 Euros</i>
<i>La planche de charcuterie de Savoie</i> <i>Jambon fumé, saucisson maison, coppa</i>	<i>16 Euros</i>
<i>La planche de 4 fromages de Savoie</i> <i>Tomme de Savoie, Beaufort, Bleu de Bonneval, reblochon</i>	<i>16 Euros</i>
<i>La planche Mixte</i> <i>Assortiment de charcuteries et fromages</i>	<i>18 Euros</i>
<i>Bougnettes de pommes de terre (beignets savoyards) x6</i>	<i>10 Euros</i>
<i>Petit pot de terrine du chef (200g)</i>	<i>12 Euros</i>
<i>Légumes croquants</i> <i>Accompagnés de sauce yaourt à l'ail des ours</i>	<i>10 Euros</i>

Le Coin Savoyard

*La fondue savoyarde et salade verte : 26 Euros/personne
(Minimum 2 personnes)*

*La fondue savoyarde aux trompettes et salade verte : 31 Euros/personne
(Minimum 2 personnes)*

Pour nos p'tits épicuriens

Plat, dessert : 17 Euros (Jusqu'à 12 ans)

Plats

Croque-monsieur ou poulet pané maison ou mini pavé de poisson du moment

Accompagné de...

Légumes ou risotto ou pommes de terre grenaille, salade verte

Dessert

2 boules de glace au choix:

Menthe choco, vanille, citron, chocolat, fraise

ou

Mousse au chocolat

Les Desserts

La crème brûlée à la Verveine : 13 Euros

Vanille de Madagascar et alcool de verveine

La mousse au chocolat noir : 12 Euros

Huile d'olive et citron vert

La Pavlova : 12 Euros

Fruits rouges et Chantilly mascarpone

Le Sultan : 14 Euros

Mille-feuilles vanille revisité et son praliné

Le Fromage : 15 Euros

*Assortiment de 5 références de Savoie mêlant brebis (bergerie des 2 Savoie)
chèvre et vache, confiture maison*