

Entrée / Starter

Tourtière d'épaule de porc effilochée, 11
crème d'ail et jardinière maison
Pulled porc pie, garlic cream and
homemade pickled vegetable

Tartare de saumon gravlax 15
avec hummus de betterave et gel de citron
Tartare of salmon gravlax,
with beetroot humus and lemon gel

v **Burrata,** potiron rôti, caramel de vinaigre 13
balsamique et noisettes toastées
Burrata, roasted butternut squash with
basalmlc vinegar caramel and toasted
hazlenuts

Sélection de charcuteries locales à partager 18
Selection of local charcuteries to share

Soupe aux oignons tradition 10
Onion soup with Emmental crouton

Potage du Jour 9
Soup of the Day



Spécialités Montagnardes

Tartiflette reblochon et salade verte 21
Reblochon tartiflette and green salad

Tartiflette au bleu et salade verte 23
Blue cheese tartiflette and green salad

v **Fondue trois fromages** 23
Beaufort, Emmental, Tomme de Savoie
Fondue three cheeses
avec charcuteries et salade verte
with cold cuts and green salad 28

v **Mont d'Or chaud, pommes vapeur** 23
20 minutes d'attente
Hot Mont d'Or cheese served in its box
with steamed potaoes.
Waiting time, 20 minutes
avec charcuteries et salade verte
with cold cuts and green salad 28

v **Gratin de Crozets au Beaufort et** 21
champignons et salade verte
Gratin of Crozets, with Beaufort cheese
and mushrooms and green salad



Plat / Main course

v **Ravioli à la citrouille** sur fondue de 19
Morbier et croquant de noix
Pumpkin ravioli on a Morbier fondue
and walnuts crumble

Pavé de saumon mariné à la moutarde 22
de Dijon et au miel de montagne,
brocoli poêlé et beignet de pommes
de terre
Salmon steak, marinated in Dijon
mustard and mountain honey served
with broccoli and potatoes beignet

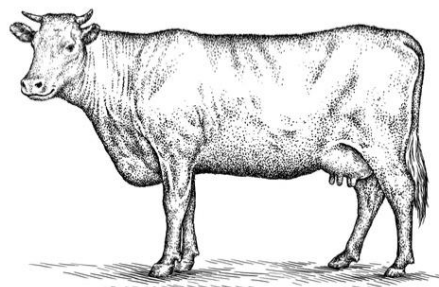
* **Entrecôte à la plancha** 29
pomme de terre au four avec sa
quenelle de Sérac de « La Bergerie du
Genièvre », tian de légumes
Grilled entrecôte « à la plancha »,
baked potato with cottage cheese
from « La Bergerie du Genièvre » and
vegetable tian

Magret de canard, son jus au Génépi, 24
poêlée de légumes d'hiver et marrons
Duck magret with its Génépi juice
winter sautéed vegetables and
chestnuts

La proposition de la rôtisserie 24
The rotisserie of the day

v **Salade hivernale** aux copeaux de 15
légumes racines et chèvre chaud
Winter salad with vegetable shavings
and warm Goat cheese

v **Salade d'avocats,** tomates demi 15
sèches, mix de noix toastées et Sérac
de « La Bergerie du Genièvre »
Avocado salad, homemade sundried
tomatoes with a mix of toasted nuts
and cottage cheese from « La Bergerie
du Genièvre »



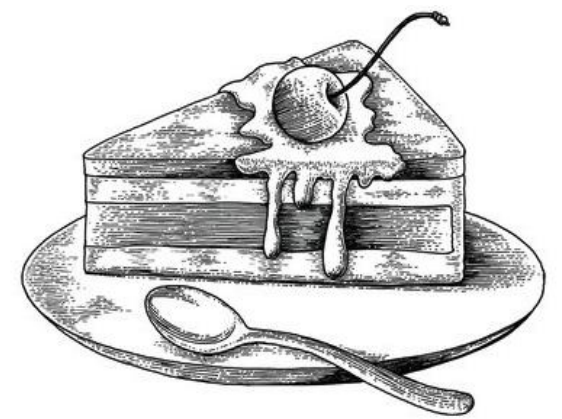
v *Plat Végétarien / Vegetarian dish*

*Ne fait pas partie du menu demi-pension
Not included in half-board menu*

* *La majorité de nos produits sont fait maison, nous nous
excusons si votre choix n'est pas disponible
The majority of our products are homemade, we apologise if
your choice is not available*

*Prix en euros, TVA comprise
Price in euros, VAT included*

*Le registre des allergènes présents dans nos plats est
disponible sur demande
The register of allergens present in our dishes is available on
request*



Dessert / Sweet

Crème brulée classique 9
Classical « crème brulée »

La tarte du jour 9
Tart of the Day

Tout chocolat, glace chocolat 12
All chocolate, chocolate ice cream

Tartelette aux fruits rouges, glace 12
myrtille
Redberries tartelette served with
blueberry ice cream

Assiette de fromages locaux, fruits secs, 14
confitures, miels et noix
Plate of local cheeses, dried fruits, jam,
honey and nuts

Choix de glaces et sorbets, 3/
Choice of ice cream and sorbet, boule



Menu enfant / Kids menu

Tagliatelle bolognaise 9
Bolognese tagliatelle

Gratin de Crozets 9
Gratin of Crozets

Beef steak à la plancha, poêlé de 15
légumes et pommes frites
Grilled beef steak, sautéed vegetable
and french fries

Pavé de saumon à la plancha, carottes 15
vichyssoises
Grilled salmon steak served with
Vichyssoise carotts