



## Les verrines / in a glass jar

Soupe de courgettes glacée... 10 €

Et ses spaghettis végétaux  
*Iced zucchini soup with vegetables spaghetti*

Salade de lentilles vertes... 11 €

Fromage frais, échalotes grises  
*Green lentil salad, cheese, grey shallots*

Foie gras de canard maison... 14 €

Confiture épices et fruits confits  
*Homemade duck foie gras, homemade jam*

Terrine de campagne... 9 €

gros pain toasté  
*Country terrine, toasted bread*

Truite fumée des lacs alpins... 12 €

pommes de terre, crème moutarde et oignons  
*Smoked trout from Alpine lakes, potatoes, onions & mustard sauce*

## Les bols / in a bowl

Salade aux noix  
vieille tomme au rabet et jambon de pays  
*Green salad with nuts, Tomme cheese, country ham*

Petite... 12 € Grande... 19 €

Salade de chèvre

Miel de montagne et jambon de pays  
*Green salad with goat cheese, honey, country ham*

Petite... 12 € Grande... 19 €

Soupe aux cailloux... 12 €

Gros légumes, pain grillé  
*Vegetable soup, toasted bread*

## Les planches / on a slate

Planche des Drus... 21 €  
Fromages de Savoie et charcuterie de pays  
*Slate of local cheeses and charcuterie*

Planche de charcuterie... 17 €  
Jambon de pays, viande séchée et saucisson  
*Slate of country ham, dried meat and saucisson*

Planche de fromage de Savoie... 16 €  
Beaufort, Reblochon, Tomme de chèvre  
*Slate of Beaufort cheese, Reblochon cheese and Tomme goat cheese*

## Menu Enfant / kids menu (- de 12 ans)

1 plat + 1 glace, au choix... 13.50 €  
*1 main dish + 1 ice cream, of your choice*

Steak haché, fine purée de pommes de terre / *Steak, potato purée*

Pavé de saumon, haricots verts / *Salmon, green beans*

Coquillettes au beurre, jambon blanc du Sauguet / *Pasta with butter, slice of ham*

Cornet de glace (vanille ou chocolat) / *Ice cream cone (vanilla or chocolat)*



## Les cocottes / in a cast iron casserole

Blanquette de veau à l'ancienne, riz pilaf... 19 € <i>Veal blanquette, rice pilaf</i>	Veau confit, morilles au vin jaune polenta crémeuse... 32 € <i>Veal confit, morels in wine, creamy polenta</i>
Potée savoyarde diot, jarret de porc et chou vert... 26 € <i>Savoyard hotpot, sausage, ham hock and green cabbage</i>	Légumes au bouillon céréales germées... 19 € <i>Vegetables in broth, spelt grains</i>
Joue de bœuf braisée et confite... 24 € fine purée de pommes de terre <i>Braised beef cheek, delicate potato purée</i>	Coquillettes à la crème de Beaufort jambon blanc du Saugat... 19 € <i>Pasta with Beaufort cheese, Saugat ham</i>
Poulet cocotte Grand-Mère... 22 € lard de bœuf, pommes de terre <i>Grandmother's chicken, beef bacon, potatoes</i>	Pela des Aravis, salade verte... 22 € <i>Pela des Aravis - traditional potato dish, green salad</i>
	Cabillaud rôti plein beurre fine purée de pommes de terre... 28 € <i>Cod roasted in farm fresh butter, delicate potato purée</i>

## Les desserts en verrine / desserts in glass jar

Mont Rose... 9 € Comptée de framboise, pana cotta vanille, crumble pistache <i>Raspberry jelly, pana cotta vanilla, pistachio crumble</i>	Dôme du Goûter... 9 € Mousse caramel épice, noisettes, sabayon chocolat <i>Spiced caramel mousse, hazelnuts, chocolate</i>
Mont-Blanc... 9 € Crème de marrons, meringue, Chantilly <i>Chestnut, meringue, whipped cream</i>	Aiguille Rouge... 8 € Poire pochée au vin rouge et myrtille, pain d'épices <i>Poached pear, red wine, blueberry and gingerbread</i>
Montenvers... 8 € Confiture de myrtilles, Crème façon cheese cake, spéculoos <i>Blueberries jam, cheese cake custard, spéculoos</i>	Mer de glace... 8 € Glaces vanille et framboise maison, meringue <i>Homemade vanilla and raspberry ice-cream, meringue</i>
Mont-Maudit... 8 € Crème citron, meringue, Chantilly <i>Lemon custard, meringue, whipped cream</i>	Faisselle... 7 € Coulis de fruits rouges <i>Fresh soft cheese, red fruits sauce</i>