

## Bistro · Gourmand · Savoyard

Nous avons choisi de vous proposer une cuisine gourmande aux influences françaises et savoyardes. Les produits frais sont toujours à l'honneur et sont le résultat du respect du travail des hommes et de la terre pour lesquels nous avons une sensibilité particulière. Nous nous fournissons dans un rayon limité garantissant la fraîcheur optimale.

Sans oublier une sélection de vins pleine de surprise et nos coups de cœur !



### La Dégustation du Chef

Laissez-vous guider par Maxime  
autour de 5 services

49 €

## A la Carte

### NOS ENTRÉES

Melon, Jambon de Savoie	10 €
Œuf parfait, crème fève, sapin et sauge	12 €
Cannelloni de légumes, fromage frais, sauce tomate	12 €
Carpaccio de bœuf, sauce cacahuètes	14 €

### NOS PLATS

Petit épeautre, tagliatelles de légumes, lentilles	20 €
Notre Cordon Bleu, mesclun de salade	22 €
Filet de féra du Léman, fenouil rôti	24 €
Côtelettes d'agneau grillées, carottes confites au foin	24 €

### NOS FROMAGES

Assiette de fromages de chez Albert	12 €
Assiette de Chèvres « Pierre à Laya »	12 €

### NOS DESSERTS

Tarte aux Myrtilles	10 €
Moelleux de Tatie Chocolat	10 €
Tiramisu	10 €
Tartelette Pêche romarin	10 €

### La Demi Pension

Dans le cadre de votre demi pension, nous vous proposons **Le Menu du Jour**. Vous pouvez également choisir des plats *A la Carte*, ou à *la Fruitière*, des suppléments peuvent s'appliquer \*

## La Fruitière

La Raclette * <i>supp DP : +12 €/pers.</i>	34 €/pers.
Nature (2 pers min.)	
Ail des Ours (2 pers min.)	
Chèvre (2 pers min.)	

La Fondue * <i>supp DP : +10 €/pers.</i>	29 €/pers.
Vin blanc (2 pers min.)	
Bière régionale (2 pers min.)	

Le Fondant D'Arly	24 €
Le Burger des Roches Fleuries	20 €

*Nos spécialités locales sont servies avec des charcuteries de Savoie, des pommes de terre et du mesclun.*

