

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 !

À la Carte

NOS ENTRÉES

- Soupe au Caillou
- Œufs mayo à notre façon
- Poireaux vinaigrette
- Gambas, carotte, carvi
- Foie Gras poêlé, échalotes

* *supp DP : +4 €*

* *supp DP : +6 €*

NOS PLATS

- Plat du Jour ou Plat Végétarien
- Volaille au Sapin, châtaignes, céleri
- Carré de Porcelet & légumes rôtis au foin
- Poisson *selon arrivage* aux amandes, clémentines, endives
- Souris d'Agneau confite, pommes, potimarron

* *supp DP : +8 €*

* *supp DP : +8 €*

NOS FROMAGES

- Notre Plateau de Fromages Régionaux
- Faisselle (fines herbes ou coulis fruits rouges)

NOS DESSERTS

- Coco, Mangue, Passion
- Mont-Blanc, cassis
- Poire pochée, sorbet au vin chaud
- Chocolat, réglisse comme un Toblerone
- Tarte aux Myrtilles

La Demi-Pension

Dans le cadre de votre demi-pension, nous vous proposons de choisir une entrée, un plat et un dessert « A la Carte », ou à « A la Fruitière », des suppléments peuvent s'appliquer *

La Fruitière

La Raclette * *supp DP : +12 €/pers.* 34 €/ pers.

Nature (2 personnes min.)

Ail des Ours (2 personnes min.)

Chèvre (2 personnes min.)

La Fondue * *supp DP : +10 €/pers.* 29 €/ pers.

Vin Blanc (2 personnes min.)

Bière régionale (2 personnes min.)

Le Fondant d'Arly 24 €

Nos spécialités locales sont servies avec un plateau de charcuteries de Savoie, et du mesclun.

Menu des Marmottes

Enfants jusqu'à 12 ans

ENTRÉE + PLAT + DESSERT
20 €


Les Roches Fleuries
Mont-Blanc