

Les fromages

Raclette Bethmalaise

28€

Minimum pour 2 personnes/ prix par pers.

Bethmale au lait cru de vache affiné 6 mois

Bethmale au lait cru de brebis affiné 6 mois

Accompagnée de sa charcuterie catalane et pommes de terre - salade verte

Raclette aux 5 fromages

32€

Minimum pour 2 personnes/ prix par pers.

Bleu de Gex, Bethmale de brebis, Marbier, Raclette aux poivre & Tomme ail des ours.

Accompagnée de sa charcuterie catalane et pommes de terre - salade verte

Fondue au fromage

22€

Minimum pour 2 personnes/ prix par pers.

Fromages fondus au vin blanc

(Abondance, comté, gruyère & Beaufort)

Accompagnée d'une salade verte - pain

Mont d'or au four

30€

Accompagné de pommes de terre grenaille & saucisse de morteau

Supplément de charcuterie pour fondue

8,00€

Jambon cru, bresaola, saucisson sec & chorizo

PRIX NETS- SERVICE COMPRIS

MERCI DE NOUS SIGNALER AVANT LA PRISE DE COMMANDE TOUTE
ALLERGIE OU INTOLERANCE ALIMENTAIRE

Nos viandes



Fondue Bourguignonne

28€

Minimum pour 2 personnes/ prix par pers.

Boeuf, Aiguillettes de canard marinée & aiguillettes de poulet marinée

Accompagnée d'une salade verte - sauces maison

Sauces:

Mayonnaise aux poivres, Crème à l'ail & herbes, sauce à la tomate revisitée, La forestière et Aïoli au thym citronnée.

Filet de bœuf - sauce au poivre vert

37€

Accompagné de sa fine purée pommes de terre & cantal - petits légumes

Tartare de boeuf - jaune d'oeuf mariné

20€

Accompagné avec des frites

Magret de canard - sauce aux champignons

28€

Accompagné de sa fine purée pommes de terre & cantal - petits légumes



PRIX NETS- SERVICE COMPRIS

MERCI DE NOUS SIGNALER AVANT LA PRISE DE COMMANDE TOUTE
ALLERGIE OU INTOLERANCE ALIMENTAIRE

Nos entrées



Velouté aux champignons	17€
Soupe à l'oignons gratiné au Beaufort	18€
Salade de chèvre chaud	17,50€
Tartare de Saumon au radis mariné au vinaigre de Banyuls vinaigrette aux herbes	18€



PRIX NETS- SERVICE COMPRIS

MERCI DE NOUS SIGNALER AVANT LA PRISE DE COMMANDE TOUTE
ALLERGIE OU INTOLERANCE ALIMENTAIRE

Nos poissons



Le Saumon

24€

Houmous de butternut & Maïs - sauce à la cacahuète thaï

Le Cabillaud

26€

Ballottine de cabillaud cuite en basse température

Crumble au céleri rave - cacahuètes & mousseline d'artichauts

Sauce au citron.

La Saint - Jacques

30€

Risotto crémeux à la sauge et abricots secs

Sauce au miel & aux agrumes



PRIX NETS- SERVICE COMPRIS

MERCI DE NOUS SIGNALER AVANT LA PRISE DE COMMANDE TOUTE
ALLERGIE OU INTOLERANCE ALIMENTAIRE



Les desserts



Fondant au chocolat maison

Accompagné de sa glace à la vanille & crème anglaise
(Le fondant demande une cuisson de 9 minutes)

Pana cotta aux fruits rouges

Déglaçés au Banyuls & crumble aux épices

Tiramisu à la crème de marron

Biscuit imbibé au rhum, compotée poire & mousse de marrons
souple de chocolat amère

Pavlova

Ananas infusé au thé noir vanillé - cœur crémeux au Kalamansi
zeste de citron vert

Nos desserts sont fait maison

12,50€

PRIX NETS- SERVICE COMPRIS

MERCI DE NOUS SIGNALER AVANT LA PRISE DE COMMANDE TOUTE
ALLERGIE OU INTOLERANCE ALIMENTAIRE



Menu Kids

Jambon de montagne - salade verte

Filet de boeuf & pomme de terre grenaille

Fondant au chocolat

20€

PRIX NETS- SERVICE COMPRIS

MERCI DE NOUS SIGNALER AVANT LA PRISE DE COMMANDE TOUTE
ALLERGIE OU INTOLERANCE ALIMENTAIRE