

PLANCHES A PARTAGER

Fromages de nos Montagnes

**Meule de Savoie « Premières Fleurs de Printemps »,
Reblochon Fruitier, Tomme du Val d'Arly**

Terrine de ma Grand-Mère Huguette

Foie Gras et Cochon - Chutney Pommes et Piment d'Espelette

Charcuterie de notre Sélection

**Viande séchée des Alpes, Jésus de Lyon, Jambon blanc ficelle
Jambon blanc truffé et Paleta de Porc Ibérique**

Planche mixte Charcuterie et Fromages

Magret de Canard au Foie Gras Séché

NOS ENTREES

Soupe du Jour

Pâté en Croûte tout Volaille Légumes Pickles

Œufs Bio Mimosa, Tataki de Thon

Oignons Crispy

Croûte Savoyarde

et ses Champignons des Bois, Jus Crémé

Saumon Bomlo Fumé Maison

et sa Crème aux Baies Roses

Boîte de Mini Sardines à l'Huile d'Olive

JC David -115g -Beurre de Baratte Fumé

Burrata de Savoie au Lait de Vache

Copeaux de Truffes Melanosporum

NOS SALADES

Salade Caesar

Aiguillettes de Poulet Panées, Œuf Bio

Copeaux de Parmesan Reggiano

Salade de Roquefort

Mini Poire Pochée, Cerneaux de Noix

Vinaigrette au Roquefort

Salade de Chèvre et Mâche

Cromesquis de Crottin de Chèvre

Copeaux de Tommette de Chèvre Fermière

Vinaigrette Miel - Orange

NOS PLATS

Spécialités Savoyardes

Tartiflette Traditionnelle

au Reblochon du Val d'Arly AOP et Lard Paysan

Boîte Chaude « Petit Fondant d'Arly »

Charcuterie, Pommes de Terre et Salade

Plat du Jour selon l'Inspiration du Chef

nous consulter

Tartare de Bœuf au Couteau préparé

Frites et Salade

Burger du Chalet et ses Pommes Frites

Steak Haché Façon Bouchère 180g, Bacon, Fromage à Raclette

Suprême de Volaille Jaune Fermière

Jus Poulette au Thym, Purée de Pommes de Terre

Entrecôte Simmental d'Alpage 300 g

Sauce Béarnaise Maison, Frites

L Bone de Veau de Lait Fermier 400g

Polenta Crémeuse au Parmesan et Jus de Veau

Côte de Porc Plein Air Fermier

« Le Bougnat » d'Auvergne affiné 4 semaines au foin

Jus de Sauje, Gratin Dauphinois

Linguines Garofalo aux Truffes Melanosporum

IGP - Jambon blanc ficelle

Filet de Turbot

Purée de Chou-fleur et Beurre à la Grenobloise

MENU ENFANT

Steak Haché Frites

ou Jambon blanc Frites

ou Burger Maison Frite

ou Nuggets Frites

Accompagnements possibles : Pâtes, Purée et Haricots Verts

Crème au Chocolat ou Pom'Potes

ou une Boule de Glace

Vanille, Fraise, Chocolat ou Barbe à Papa

NOS DESSERTS

Fromage Blanc du Val d'Arly

Myrtilles au Sirop et Meringue

Royal au Chocolat Noir 70%

**Origine Cameroun, Feuilletine
au Praliné, Noisettes du Piémont**

Dessert du Jour

Gros Baba au Rhum

Crème Chantilly Vanille, Rhum Arrangé Maison

Tartelette aux Myrtilles

Pain Perdu Brioché

**Pomme de Savoie Confitée
Glace Caramel Beurre Salé et Gelée de Cidre**

Café ou Thé Gourmand

Champagne Gourmand

NOS GLACES

Coupe 2 Boules

Coupe 3 Boules

**Glace : Vanille, Chocolat, Café,
Caramel Fleur de Sel, Chocolat Blanc,
Rhum Raisin, Marron, Pistache, Barbe à Papa
Sorbet : Fraise, Myrtilles, Citron**

La Dame Blanche

Glace Vanille, Sauce Chocolat Maison, Chantilly

La Mont Blanc

**Glace Vanille, Crème de Marrons
Meringue, Chantilly**

Plaisir d'Hiver

**Glace Chocolat Blanc et Sorbet Myrtilles
Meringue, Myrtilles au Sirop, Chantilly**

Parenthèse Gourmande

**Glace Vanille et Caramel, Banane
Coulis de Caramel Beurre Salé
Brownie Noix de Pécan, Chantilly**

Détente Fruitée

Crème Lemon Curd, Meringue, Crumble

L'Infiniment Chocolat

**Glace Chocolat Noir et Blanc, Cookies
Sauce Chocolat, Chantilly**