

La Halte du Moulin Carte Automne 2020

Entrées

Les Nems de reblochon pomme granny Smith et son sorbet pomme *	10,50
Le potage d'Automne accompagné de ses gougères maison	11,50
Le gravlax de truite, salicorne et sauce raifort *	13,50
Le foie gras de canard poêlé chutney figues, raisin et coing confit	18,50

Plats

Le Magret de canard rôti au miel, poire et à l'ail *	21,50
L'agneau de 7h parfumé à la menthe et ses légumes racine mijotés	22,50
Le pavé de rumsteck, sauce aux champignons des bois	23,50
La Dorade entière rôtie, beurre à la salicorne et ses légumes du moment *	24,50

Desserts

Voir sur présentoir

Menu des Meuniers 36€ entrée et plat à choisir * **en bleu** et dessert aux choix sur présentoir
Menu enfant 15€ plats des grands au choix sur la carte en demi portion

Les spécialités Savoyardes

La raclette au brezain (pomme de terre et charcuterie) (minimum 2 personnes)	25/pers
La tartiflette au reblochon accompagnée de salade verte	18
La planche montagnarde de la vallée d'Aulps et de fromages affinés de la région	19,50
La fondue Savoyarde aux 3 fromages (Abondance, Beaufort, Gruyère de Savoie) accompagnée de salade verte et charcuterie de Savoie	22,50
La fondue savoyarde aux cèpes accompagnée de salade verte et charcuterie de Savoie	25

Les accompagnements vous seront annoncés lors de la prise de commande

Nous espérons que vous passerez un agréable moment dans notre établissement, notre chef met tout en œuvre pour vous faire découvrir de nouvelles saveurs.

Tous les prix sont TTC et indiqués en Euro
Tous nos plats sont faits maison

