


Demandez la suggestion du jour : Entrée, Plat,

Dessert selon notre chef 

Nos salades (entrée) : 

- Salade des Meuniers 10-

(Mélange de salade, pomme, abondance, cerneaux de noix, fruits secs, tomate cerise, jambon cru)

- Salade Printanière 10-

(Mélange de salade, avocat, carotte, haricots vert, pignons de pin, betterave rouge)

Notre vinaigrette est réalisée maison huile d'olive, vinaigre et moutarde)

Entrée : 

-Saumon fumé et sa crème aux 5 baies 11-

-Crème de Topinambour truffé 10-

-Aumonière de chèvre chaud miel et cumin 10-

-Gratin de Queux d'écrevisse 11-

Plats : 

-Pièce du boucher, sauce choron, gratin savoyard et petits légumes 21-

-Poisson selon arrivage cuit meunière, purée de saison et petits légumes glacés 21-

-Filet de perche, frites et salade (sauce aux choix : beurre émulsionner citron ou crème d'ail) 24-

-Pressé d'agneau dans le gigot cuit 48H, Mousseline de saison, jus réduit et noisettes torréfiées 21-

Spécialités :

- Fondue Savoyarde aux 3 fromages (Abondance, Beaufort et Gruyère de Savoie accompagnée de salade verte 19-
 - Croziflette au reblochon et sa salade Verte 18-
 - Croûte savoyarde au fromage du pays et sa salade verte 18-
 - Pierrade de bœuf et volaille, et gratin dauphinois 21-
 - Planche de Charcuterie et de fromages affinés de la Ferme du Caly (Saint Jean d'Aulps) Petite : 11- Grande : 16-
- (La pierrade et la Fondue est servie pour minimum 2 personnes)

Desserts :

- Cheesecake à la vanille et fruits printaniers, biscuit de spéculoos 8-
- Crème brûlée flambée au génépi 8-
- Soupe de Fruits rouge à la cannelle et sa boule de glace vanille 8-
- Fondant chocolat, glace vanille et sa crème anglaise à la fleur d'oranger 8-
- Salade de fruits frais 7-
- Café gourmand 8-

Nos coupes Glacées :

- Coupe Colonel 8-
- Coupe estivale au fruits frais 10-
- Coupe Bounty 10-

MENU ENFANT

17-

ENTREE, PLAT, DESSERT

A LA CARTE EN DEMI PORTION

(Servi aux enfants jusqu'à 12ans)

MENU SANS GLUTEN/ LACTOS 25-

Salade fraicheur (Salade, légumes lustrer à l'huile d'olive)

Papillote de poisson aux petits légumes, céréales à l'huile
d'olive

Soupe de fruits rouge à la cannelle

MENU VEGAN

25-

Gaspacho de tomate et concombre

Steack de soja, écrasé de pomme de terre aux
herbes fraîches et ses petits légumes

Mousse au lait d'amande chocolat et praliné

MENU DEJEUNER

15-

Entrée + Plat + Dessert

(Servi exclusivement le midi entre 12H et 13H30 hors weekend et jours fériés)

FORMULE DU MIDI

12,5-

Entrée + Plat

Ou

Plat + Dessert

(Servi exclusivement le midi entre 12H et 14H hors weekend et jours fériés)

MENU DES MEUNIERS 34-

ENTREES

Aumonière de chèvre chaud miel et cumin

Ou

Salade des meuniers

PLATS

Poisson selon arrivage cuit meunière, purée
de saison et petits légumes glacées

Ou

Pièce du boucher, sauce choron, gratin
savoyard et petits légumes lustrer

DESSERTS

Aux choix parmi les desserts à la carte

