

La Halte du Moulin

Carte Printemps 2020

Entrées

Les nems au reblochon et pomme Granny Smith, salade de saison et sorbet pomme verte	9,50
Les escargots en persillade gratinées au Beaufort, tuile de beaufort	11,50
La crème d'Asperges, poitrine de porc confite et pommes de terre nouvelle fumées au foin *	13,50
Le tartare de truite aux agrumes et salicornes, crème de raifort et toasts *	13,50
Le mi-cuit de foie gras de canard au yuzu confit, chutney carotte, yuzu, gingembre	18,50

Plats

Le suprême de pintade en robe d'ail des ours	19,50
Le poisson selon arrivage *	22,50
Le filet de canette rôtie, sauce miel citronnelle *	22,50
L'agneau de 7h confit, jus menthe et coriandre *	22,50
La pièce du boucher sélectionnée, réduction au vin rouge et poivres rares	23,50
Les filets de perches façon meunière, beurre citronnée	24,50

Desserts

La crème brûlée à la verveine,	8,50
Flambée au Génépi	Supp. 1€
La panna cotta citron vert, salade d'agrumes et mousse de lait bergamote	9,50
Le mi-cuit au chocolat, cœur coulant à la pistache et glace pistache	9,50
Le délice crémeux aux fraises et rhubarbe confite	9,50
Le café gourmand des meuniers	11,50

Menu des Meuniers 36€ entrée et plat à choisir * **en bleu** et dessert aux choix sur présentoir

Menu déjeuner 16,50€ (midi, hors week-end et jour férié) entrée + plat + dessert

Menu déjeuner 13€50 (midi, hors week-end et jour férié) entrée + plat OU plat-dessert

Menu enfant 15€ plats des grands au choix sur la carte en demi portion

Les spécialités Savoyardes

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



La Halte du Moulin

Spring Card 2020

Starters

Spring rolls with Granny Smith apple and reblochon, seasonal salad and green apple sorbet	9,50
Parsley snails, gilded with beaufort	11,50
Asparagus cream, candied pork belly and new hay-smoked potatoes *	13,50
Citrus and samphire trout tartare, horseradish cream and toast *	13,50
Mid-cooked duck foie gras with candied yuzu, carrot chutney, yuzu, ginger	18,50

Dishes

Guinea fowl supreme in a bear garlic dress (wild garlic)	19,50
Fish according to arrival *	22,50
Roasted duck fillet with lemongrass and honey sauce *	22,50
Lamb confit 7h, mint and coriander juice *	22,50
The butcher's piece selected, reduction in red wine and rare peppers	23,50
Perch fillets, lemon butter, meunière style (butter, parsley, lemon)	24,50

Desserts

La crème brûlée à la verveine,	8,50
Flambée au Génépi	Supp. 1€
La panna cotta citron vert, salade d'agrumes et mousse de lait bergamote	9,50
Le mi-cuit au chocolat, cœur coulant à la pistache et glace pistache	9,50
Le délice crémeux aux fraises et rhubarbe confite	9,50
Le café gourmand des meuniers	11,50

Menu des Meuniers 36€ starter and main dish to choose ***in blue** and dessert of your choice

Lunch Menu 16€50 (noon, excluding weekends and holidays) starters + main course + dessert

Lunch Menu 13€50 (midday, excluding weekends and holidays) starter + main dish OR main dish + dessert

Children's menu 15€ adult's dishes of your choice on the half-portion menu

Savoyard Specialities

Reblochon tartiflette with green salad	18
The mountain board of the Aulps valley and mature cheeses from the region	19,50
Savoyard fondue with 3 cheeses (Abondance, Beaufort, Gruyère de Savoie) accompanied green salad and savoy charcuteries	22,50
Savoyard fondue with porcini mushrooms served with green salad and Savoy charcuteries	25

Accompaniments will be announced to you when ordering

We hope you will have a goodtime in our establishment, our chef does everything to make you discover new flavors

All prices are inclusive of all taxes and indicated in Euro

All our dishes are homemade

