



Les Entrées

<i>Potage parmentier à l'ail des ours, beaufort juste râpé</i>	8,00 €
<i>Tataki de truite, pomme de savoie, céleris et radis</i>	10,00 €
<i>Saumon comme un gravelax, légumes croquants et vinaigrette acidulée</i>	10,00 €
<i>Cromesquis au reblochon, poireaux en vinaigrette et pulpe de betterave</i>	10,00 €
<i>Velouté de butternut, oeuf parfait et brisures de châtaignes</i>	11,00 €
<i>Raviole de champignons, crème au vieux parmesan</i>	12,00 €



<i>Potage parmentier à l'ail des ours, beaufort juste râpé</i>	15,00 €
<i>Velouté de butternut, oeufs parfaits et brisures de châtaignes</i>	16,00 €
<i>Poisson du moment grillé, sauce coco-curry</i>	23,00 €
<i>Tataki de truite, pomme de savoie, céleris et radis</i>	18,00 €
<i>Saumon comme un gravelax, légumes croquants et vinaigrette acidulée</i>	18,00 €
<i>Boîte chaude au Vacherin, charcuterie, pommes de terre et salade verte</i>	18,00 €
<i>Raclette montagnarde en duo</i> 2 personnes minimum	
<i>Raclette au lait cru & Raclette fumée viande séchée, charcuteries, pommes de terre, salade, cornichons</i>	20,00 € par personne

Foie gras marbré au vin rouge épicé,

réduction de poires et chutney du moment

14,00 €



Les Plats

L'Alp' Burger & frites fraîches

19,00 €

Boeuf, tomme, confit d'oignons, tomates séchées, roquette, pain aux graines, sauce barbecue

L'Alp' Burger ROSSINI (foie gras) & frites fraîches

22,00 €

Souris d'agneau rôtie au romarin

24,00 €

Filet de boeuf grillé, sauce aux morilles

27,00 €

Cochon de 8h, confit au miel et thym

23,00 €

Wok végétarien, riz parfumé & légumes sautés

noix de cajou, herbes fraîches, sauce coco-curry

18,00 €

Tagliatelles fraîches au pesto, légumes sautés, herbes fraîches

17,00 €



Le Fromage

*Assiette de fromages de la Vallée, salade,
confit d'oignons et gelée de fruit* 7,00 €

Les Desserts

Café ou Thé gourmand, mini-douceurs 8,50 €

Tarte citron meringuée 8,50 €

*Poires pochées aux épices, crémeux à la fève de Tonka
et sablé à la fleur de sel* 8,00 €

Mille-feuille pistaches et framboises 8,50 €

Mont-Blanc : crème de marron, chantilly au rhum et meringue 8,00 €

Financier myrtilles et chocolat blanc 8,00 €

Moelleux aux deux chocolats 8,00 €



Menu Enfant

14,00 €

Entrées

Soupe de Butternut

Ou

Potage de Poireaux & Pommes de Terre

Plats

Steak Haché frais de boeuf

Ou

Poisson du moment

accompagnement : frites ou pâtes

Desserts

Salade de Fruits

Ou

Compote Bio (Pommes ou Pommes Poires)