

FORMULE GOURMANDE

ENTREE :

Terrine de foie gras maison et chutney pomme & gingembre

OU

Tartare de poisson et carpaccio de st jacques

PLAT :

Cocotte de poissons légumes rôtis et risotto

OU

Pavé de cerf sauce grand veneur pomme au four et gratin

DESSERT :

Consultez notre carte des desserts

Entrée + Plat : 33 €

Plat : 25 €

Entrée + Plat + Dessert : 37 €

L'Auberge **des BORNES**

Cuisine Traditionnelle
& Savoyarde



FORMULE DES BORNES

ENTREE :

Velouté de l'auberge

OU

Salade nem au reblochon lardons, gressin et jambon de pays

PLAT :

Mijoté de l'auberge

OU

Risotto crémeux champignons et noisettes torréfiées

DESSERT :

Consultez notre carte des desserts

Entrée + Plat : 24 €

Plat : 16 €

Entrée + Plat + Dessert : 30 €