

Notre Carte

GROUPE A PARTIR DE 15 PERSONNES

(Les menus groupes imposent de choisir le même menu et le même choix sauf cas de régime spécial)

Menu savoyard = entrée/plat/dessert =28.00 € + fromage 33.00 €

Tartine savoyarde **ou** moelleux au reblochon

La savoyarde (Diot, lard, choux braisé pommes de terre carotte) **ou** Bourguignon de bœuf carotte polenta

Crumble pommes poires caramel **ou** flan aux œufs façon grand-mère

Menu des bornes =entrée/plat/dessert =40.00 € + fromage 45.00 €

Œuf cocotte saveur des bois, salade

ou moelleux potimarron (oignons, fromage salade)

Cocotte du pêcheur à la bisque de homard sur un lit de petits pois et fèves

Ou

Paleron de bœuf à la moutarde à l'ancienne **ou** civet du chasseur (selon arrivage)
carottes, gratin de pommes de terre

ou ballotine de volaille farcie d'un mirepoix de légumes et parmigiana de légumes d'automne

Vacherin glacé (vanille/ framboises) **ou** suggestion du moment **ou** gâteau à commander ci-dessous

Menu gourmand= entrée/plat/dessert =45.00 € + fromage 50.00 €

Pressé de foie gras, son petit pain d'épices et condiment prunes cul de Pollet

ou

Le petit pain forestier aux escargots

Pressa de porc ibérique jus corsé, légumes d'automne, gratin de pommes de terre

Ou

Paleron de veau sauce aux cèpes, gratin de pommes de terre

Entremet chocolat praliné Ou Entremet poire caramel ou suggestions, gâteaux évènements

Nous vous proposons la formule boissons suivante :

1 (framboisine ou sangria ou punch, en vasque) + 1 bouteilles de vin pour 4 personnes + 1 café =Soit 12 €/ pers

(Pour le vin nous vous proposons vin blanc de Savoie, Côte du Rhône, ou rosé)

Nous vous proposons la formule boisson suivante à ajouter : (ou voir carte des vins)

Pour vos évènements nos gâteaux :

Les gâteaux ci-dessous sont à commander 7 jours avant

Entremet framboise ou fraises

Entremet myrtilles chocolat blanc

Entremet agrumes mousse chocolat noire

Entremet chocolat noire griottes

Vacherin vanille fraise ou vanille framboise

MENUS GROUPES SPECIALITES

PIERRADE AUX 4 VIANDES (Filet de dinde, bœuf, lard fumé, mignon de porc)

Accompagnement salade verte, frites et gratin, sauces **32€/pers**

FONDUE BOURGUIGNONNE (bœuf) **28€/pers**

Accompagnement salade verte, frites et gratin, sauces

FONDUE BRESSANNE (poulet) **28€/pers**

Accompagnement salade verte, frites et gratin, sauces

SPECIALITES SAVOYARDES :

RACLETTE OU REBLOCHONADE

(Comprenant : pommes de terre, charcuterie, salade verte) **24€/pers**

FONDUE NATURE (aux 3 fromages) + salade verte **19€/pers**

FONDUE AUX CEPES (aux 3 fromages) + salade verte **23€/pers**

Planche charcuterie pour 4 personnes = **38 €**

Nous vous proposons la carte des desserts suivante : Les gâteaux pour vos évènements (1 semaine avant) Vacherin, entremets myrtilles chocolat blanc, entremet poire caramel mousse praliné, entremet chocolat griottes, entremet agrumes mousse chocolat noir tarif 7€/ pers.

LA FORMULE BOISSONS SUIVANTE : (ou voir carte des vins sur place)

1 (framboisine ou sangria ou punch, en vasque) + 1 bouteille de vin pour 4 personnes + 1 café = Soit 12 €/ pers

(Pour le vin nous vous proposons vin blanc de Savoie, Côte du Rhône, ou rosé)

NOS FORMULES PLATS A PARTAGER TOUT INCLUS :

FONDUE NATURE + DESSERT+ BOISSONS = 38.00 €/ pers

FORMULE FONDUE AUX CEPES + DESSERT + BOISSONS = 42.00 €/pers

RACLETTE OU REBLOCHONADE OU FONDU = 43.00 €/ pers

BOURGUIGNONNE ou BRESSANNE1+ DESSERT + BOISSONS =47.00 € / pers

PIERRADE + DESSERT + BOISSONS = 51.00 € / pers