MAISON SAVOYARDE
L'Auberge des BORNES
DEPUIS 2005

LA CARTE

LES ENTRÉES

L'ŒUF MOLLET CROUSTILLANT — 16 €
Sauce au foie gras et poelée de champignons

NEM AU REBLOCHON — 0 €
Servie avec une salade verte

CEVICHE DE POISSONS AU SESAME — 0 €
Servie avec une salade racines : Choux, betterave, carottes, grenade et noix

LES PLATS

PALERON DE BŒUF FONDANT — 26 €
aux champignons, gratin de pommes de terre

TARTIFLETTE TRADITIONNELLE — 22 €
Charcuterie et salade verte

CUISSE DE CANARD CONFITE — €
Crème d'épinards frais, légumes d'automne et gratin de pommes de terre

ENTRECÔTE — €
Entrecôte 300g, beurre maître d'hôtel, Gratin de pommes de terre ou frites

ESPADON GRILLÉ — €
Gratin de courges et risotto de céleri

LA CHASSE DU MOMENT — €

LES SPÉCIALITÉS SAVOYARDES & À PARTAGER

À partager – minimum 2 personnes. Prix par personne.

LA PIERRADE — 33 €
Volaille, poitrine artisanale, bœuf, filet mignon de porc
Accompagnements au choix : salade, frites ou gratin de pommes de terre et sauces

FONDUE BOURGUIGNONNE DE BŒUF — 30 €
Accompagnements au choix : salade, frites ou gratin de pommes de terre et sauces

REBLOCHONNADE — 26 €
Pommes de terre vapeur, assortiment de charcuteries et salade verte

RACLETTE nature ou fumée — 26 €
Pommes de terre vapeur, assortiment de charcuteries et salade verte

FONDUE NATURE — 24 €
Salade verte

FONDUE AUX CÈPES — 26 €
Salade verte

A PARTAGER OU PAS ....

	2 PERS	4 PERS
CROQUILLE D'ESCARGOTS La douzaine 12 €		
PLANCHE GOURMANDE Croquille d'escargots, nem reblochon, ceviche, crème aux foie gras	16 €	32 €
CHARCUTERIE ARTISANAL SALAISON CHAPEL *pour 2 personnes*		20 €
CHARCUTERIE & FROMAGE *pour 2 personnes*		24 €

LES ENFANTS

HAMBURGER OU CORDON BLEU frites et salade verte; une boule de glace	11 €

LES FROMAGES

ASSIETTE DE FROMAGES DU PLATEAU DES BORNES	8 €
FROMAGE BLANC CRÈME ET/OU COULIS DE FRUITS ROUGES	4 €

LES DESSERTS

DESSERTS DU MOMENT *voir notre ardoise*	*à consulter* €
VERRINE DES BORNES Crème anglaise, meringue, framboises, glaces vanille et framboise, chantilly	9 €
COUPE ÉCUREUIL Glaces noisette et vanille, noisettes torréfiées, crumble de noisettes et chantilly	9 €
VACHERIN Meringue, glace vanille, coulis de fruits rouges et chantilly	9 €
CAFÉ GOURMAND Assortiment de 4 mini-desserts inspirés de nos suggestions du moment	10 €
THÉ OU INFUSION GOURMANDE Assortiment de 4 mini-desserts inspirés de nos suggestions du moment	12 €
COUPE FORÊT-NOIRE Glace amarena, chocolat et griottes au kirsch	11 €
COUPE COLONEL Sorbet citron et vodka	10 €
COUPE WILLIAMINE Sorbet poire et eau-de-vie de poire Williams	10 €
GLACES & SORBETS Glaces : chocolat, café, vanille, rhum-raisin, amarena, noisette Sorbets : fraise, framboise, citron, poire	*1 boule* **3.60 €** *2 boules* **6.90 €** *3 boules* **9.60 €**

MAISON SAVOYARDE
L'Auberge des BORNES
D27
DEPUIS 2005