




# Pour partager / To share

- Trio hivernal ..... 14   
- Mousse de betterave de notre jardin estival, crème de butternut et noisettes, rillettes de carottes et coriandre, sésame & pain sans gluten*  
*Beetroot mousse from our summer garden, butternut squash and hazelnut cream, carrots and coriander rillettes, sesame, gluten free bread*
- Découverte des fromages de nos montagnes & pain au noix ..... 22 
- Bleu d'Albertville, Tomme de brebis de Serge Jay, Meule des Belleville & Raclette de chèvre de l'alpage*  
*Selection of cheese from our region & hazelnut bread*  
*Blue cheese from Albertville, sheep cheese made by Serge Jay, Meule des Belleville cow cheese and raclette goat cheese from our farm*
- Planche de charcuteries de la maison Baud & pain aux graines ..... 24
- Rillettes fumées, Coppa artisanale, Lard paysan fumé au Genièvre & Saucisson d'antan*  
*Pork smoked rillettes, artisanal coppa, juniper smoked bacon, traditional sausage & seed bread*
- Duo d'os à moelle tendres cuits dans leur bouillon de pot-au-feu, glace moutarde maison & toasts ..... 12
- Two tender marrowbones cooked in pot-au-feu stock served with iced mustard & toasts*






 Végétarien/ Vegetarian     Sans lactose/ Lactose free     Sans gluten / Gluten free

*Montants en euros, service compris*





# Entrées / Starters

Œuf du corty de Grigon à 64°, crémeux de pommes de terre à la truffe .....	19	
<i>Local egg slowly baked and served over truffle potato cream</i>		
Foie gras de canard en deux façons.....	22	
<i>En terrine &amp; en crème brûlée, chutney marron, brioche maison toastée</i>		
<i>Duck foie gras served in two ways, crème brûlée and terrine with chestnut chutney, toasted brioche</i>		
Soupe à l'oignon confit, cru et frit, croûtons à l'ail et bouillon de bœuf mijoté .....	16.5	
<i>Servie avec sa râpe de Beaufort</i>		
<i>Caramelized, raw and fried onion soup, garlic croutons, beef stock, served with a grater for Beaufort cheese</i>		
Velouté de cèpes & toasts grattés à l'ail de notre jardin estival .....	18	
<i>Cep mushroom soup served with toast seasoned with our garden garlic</i>		


# Plats / Main Courses

Le traditionnel pot-au-feu, viande de Savoie, légumes de garde, os à moelle & glace moutarde à l'ancienne maison .....	27	
<i>Traditional beef stew from local Savoie meat, vegetables, marrowbone &amp; iced whole-grained mustard</i>		
Burger des cimes .....	25	
<i>Pain maison, steak de Savoie, lard grillé, raclette fumée au lait cru, oignons confits, mayonnaise au pesto de notre jardin estival et frites fraîches</i>		
<i>Local Savoie burger with homemade bun, bacon, smoked raclette cheese, grilled onions, with a side of homemade pesto mayonnaise, fresh potato fries</i>		
Agneau confit en parmentier, purée de pommes de terre et jeunes pousses d'épinard, jus d'agneau réduit et noix de grenoble.....	29	
<i>Lamb shepherd's pie topped with mashed potatoes and fresh spinach, lamb sauce &amp; cashew nuts</i>		
Bœuf de Savoie en deux façons .....	35	
<i>Filet de bœuf (120g), Paleron de bœuf confit en parmentier, mini légumes &amp; jus confit</i>		
<i>Beef fillet (120g), beef shepherd's pie, baby vegetables &amp; chef's sauce</i>		
Risotto aux morilles entières et Beaufort d'alpage, servi avec sa râpe à fromage .....	26	 
<i>Morel &amp; Beaufort cheese risotto, served with cheese to grate at your table</i>		
La truite entière de notre vivier de montagne, poêlée aux amandes.....	32	
<i>Pommes de terre Mitraille &amp; butternut confit au miel- non désarêtée - Not boned</i>		
<i>Whole pan-fried trout from our fishpond, almonds, Mitraille potatoes and honeyed butternut squash</i>		
Légumes d'hiver rôtis, purée de betterave rouge de notre jardin estival, pommes de terre mitraille, julienne de truffes fraîches et tapenade de truffes blanches .....	27	  
<i>Roasted seasonal vegetables, mashed beetroots, Mitraille potatoes, topped with fresh truffles alongside a truffle spread</i>		
Ajoutez de la truffe à votre plat : truffe fraîche « Melanosporum » et tapenade de truffe	+9	
<i>Add some truffles to your dish: Fresh truffle "Melanosporum" and truffle spread</i>		
Ajoutez une sauce crémeuse aux morilles entières à votre plat	+7.5	
<i>Add our chef's creamy morel sauce to your dish</i>		


# Spécialités de nos montagnes / French mountain specialities

Fondue savoyarde, duo de croûtons et salade du chef .....	26	
<i>A la Meule des Belleville de notre alpage et Beaufort de la coopérative de Moutiers</i>		
<i>Meule des Belleville and Beaufort cheese fondue, served with two types of croutons, green salad</i>		
Accompagnez votre fondue d'une planche de charcuteries / ou viande de bœuf séchée des Alpes	+ 6/+7	
<i>Add a side of various cold meats or dried beef cuts</i>		
Croziflette des montagnes et salade du chef .....	25	
<i>Crozets du Père Rullier, Reblochon de Savoie, dés de poitrine fumée, oignons, crème fraîche</i>		
<i>Regional tiny pasta squares, Reblochon cheese from Savoie, bacon, onions and creme fraiche, green salad</i>		
Raclette au Lait Cru (minimum 2 personnes) .....	28	
<i>Accompagnée de charcuteries locales, pommes de terre d'un maraicher Savoyard &amp; salade du chef</i>		
<i>Unpasteurised Raclette cheese served with local Potatoes, Cold meats and the Chef's Salad (minimum 2 persons)</i>		
Raclette au Lait de Chèvre de notre alpage (minimum 2 personnes) .....	32	
<i>Accompagnée de charcuteries locales, pommes de terre d'un maraicher Savoyard &amp; salade du chef</i>		
<i>Our Unpasteurised Goat Milk Raclette cheese served with local Potatoes, Cold meats and the Chef's Salad (minimum 2 persons)</i>		
Raclette du Chef (minimum 2 personnes) .....	32	
<i>Accompagnée de charcuteries locales, pommes de terre d'un maraicher Savoyard &amp; salade du chef</i>		
<i>The Chef's Choice Raclette: Unpasteurised Raclette cheese served with local Potatoes, Cold meats and the Chef's Salad (please ask the waiter for the chef's choice) (minimum 2 persons)</i>		

## Fromages / Cheeses

Assiette de fromages de l'alpage .....	14	
<i>Meule des Belleville &amp; Raclette de chèvre de l'alpage; Tomme de brebis de Serge Jay, Gelée de myrtilles, mélange de noix</i>		
<i>Cheese plate from our farm, sheep cheese made by Serge Jay and blueberry jelly, nut mix</i>		

# Gourmandises / Treats

Sablé aux myrtilles, glace fleur de lait maison .....	12	
<i>Blueberry shortbread tart, homemade Fior di Latte ice cream</i>		
Le chocolat crémeux & croustillant		
<i>Ganache chocolat 70%, ganache montée fève de tonka, sponge cake chocolat, éclats de roses des sables et glace chocolat maison .....</i>	14	
<i>Chocolate ganache with exotic tonka bean, chocolate sponge cake, crunchy chocolate flakes, homemade chocolate ice cream</i>		
Fraicheur et douceur mandarine .....	13	
<i>Bavarois au miel de montagne, confit de mandarine, tuile au sésame noir, gelée de verveine de notre jardin estival, sorbet mandarine maison</i>		
<i>Bavarian honey cream, candied madarin, black sesame crisp, garden verbena jelly, homemade mandarin sorbert</i>		
Riz au lait d'amande dans sa coque chocolat blanc .....	12	
<i>Pommes confites vanille et romarin, caramel beurre salé, sorbet poire maison</i>		
<i>Rice pudding in a crispy white chocolate shell, candied apple with vanilla and rosemary, salted caramel, homemade pear sorbert</i>		
Dessert de mémé Joséphine : le farçon servi chaud, rissoles à la crème safranée & sorbet citron .....	11	
<i>Warm apple "farçon" and warm "rissoles" beignet filled with saffron cream, homemade lemon sorbet</i>		
Yaourt maison, au lait de vache des Belleville .....	8	
<i>Accompagné de sucre, myrtilles ou miel de montagne</i>		
<i>Plain homemade yoghurt served with sugar, blueberries or mountain honey</i>		
Glaces maison au lait de vache de la vallée & sorbets à l'eau de notre source .....	3.5	
<i>Glaces : Fleur de lait de la vallée, Café Folliet, Chocolat 70% cocoa Valley, Noisette</i>		
<i>Sorbets : Menthe de notre jardin estival, Mandarine de la Vallée du Rhône, Citron IGP de Menton, Poire de la Vallée du Rhône, Myrtille d'Ardèche</i>		
<i>Homemade Ice Cream: Fior di Latte, Coffee, Chocolate, Hazelnut</i>		
<i>Homemade Sorbet: Mint from our summer garden, Madarin, Lemon, Pear, Blueberry</i>		

# Les petits bergers

## For young shepherds

### **Filet de poulet pané maison**

*Frites fraîches, légumes rôtis*

*Fried chicken breast, fresh potato fries, roasted vegetables*

*Ou*

### **Filet de truite rose**

*Frites fraîches, légumes rôtis*

*trout fillet, fresh potato fries, roasted vegetables*

*Ou*

### **Demi fondue à partager avec les parents**

A partager avec minimum un adulte

*Share fondue with parents (half portion)*

*To share with one adult minimum*

*Ou*

### **Demi-raclette à partager avec les parents**

A partager avec minimum deux adultes

*Share raclette with parents (half portion)*

*To share with two adults minimum*

### **Dessert**

*Une boule de glace maison ; ou yaourt maison*

*One scoop of homemade ice cream or yoghurt*



17

*Nous sommes en mesure de vous indiquer la provenance de nos produits. Notre équipe de cuisine travaille des produits frais, locaux et transformés sur place. Nos prix sont nets, service et sourires compris.*

*We can happily provide the origin of all of our products. Our kitchen team creates unique dishes from our own farm as well as fresh and local sources. Our prices include tax and service, smiles too.*

