

La table d'oeufs Jeanne

À partager

La planche de charcuterie	28€
300 grs de pur saucisson de Savoie de Bruno Revel	14€

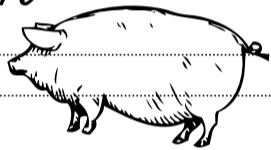
Les plats

Matafan, salade verte, jambon cru de montagne et serac	16€
*Poulet rôti élevé en montagne de la ferme d'Alice	24€
*Goujonnette de lavaret frit du "lac du Bourget", sauce tartare	23€
*Cabillaud cuit vapeur, citrons confits, bouillon à la Reine des Prés	25€
*Faux-filet de boeuf grillé d'Olivier Metzger 350g	32€

*Ces plats sont servis avec frites ou légumes de saison

100% cochon

Jambon blanc d'alpage	12€
Jambon cru de montagne et affiné	14€



Les entrées

Ravioles de champignons du moment, crémeux de cèpes	16€
Terrine de lapin en gelée d'estragon, pain grillé	9€
Tataki de truite Royale de Savoie, crème battue aux herbes d'ici	13€
Os à moelle gratiné, chapelure de serpolet	10€
Croque beaufort au lard paysan salade verte	13€
Melon snacké au miel de Tignes et serac de la vallée	13€
Salade tiède de haricots verts et tomate à l'ancienne	12€

- Pâtes fraîches maison -

TAGLIATELLE FRAÎCHE AU PISTOU 16€
RISOTTO DE CROZET, JAMBON BLANC ET TRUFFE D'ÉTÉ 25€

FORMULE DU MIDI

Menu du jour

Entrée, plat, dessert	18€
Entrée, plat	17€
Plat, dessert	15€



Les Spécialités de chez nous

TOUS NOS FROMAGES SONT TRAVAILLÉS EN MEULE ENTÈRE DANS NOS CUISINES

LES FONDUES

Min. 2 pers.

DE CHEZ NOUS..... 25€/PERS.

- AOP Beaufort d'Alpage du Praz
- Meule de Savoie au lait cru - 10 à 12 mois d'affinage
- AOP Abondance de Girard Despraulex de la Chapelle d'Abondance



CHOISISSEZ LE PAIN QUI ACCOMPAGNE VOTRE FONDUE

"Pain de la Maison Chevallot, Meilleur Ouvrier de France"

- Pain traditionnel au levain naturel
- Pain aux céréales
- Pain aux noisettes



LE PETIT +

Cèpes	8€/pers.
Dés de pommes	4€/pers.

SPÉCIALITÉS FROMAGÈRES

Écorce de sapin 250g

25€/pers.

Cuite au four, pommes de terre et salade verte

Raclette de Savoie Min. 2 pers.

29€/pers.

IGP raclette de Savoie fermière au lait cru de Gilles Villiod
Pommes de terre, charcuterie et salade verte



FROMAGES

Fromage blanc de la ferme aux myrtilles sauvages	7€
Le Beaufort d'alpage de Tignes, famille Favre	9€
Le Persillé de Tignes de Paulette Marmottan	9€

Glaces et Sorbets

Une boule de glace	2,80€
Vanille, noisette, verveine et chocolat	
Une boule de sorbet	2,80€
Fraise, citron	

Desserts

Meringue crème battue, myrtilles sauvages	8€
Clafoutis d'abricots de mémé Jeanne	7€
Moelleux chocolat Valrhona, glace noisette	11€
Pêche pochée, glace verveine fraîche	8€
Éclair à la framboise, crème pistache	9€

La table d'oeufs Jeanne

Food to share

Charcuterie plancha (cold cooked meats)	28€
300gr of Savoie dry sausage from Bruno Revel house	14€

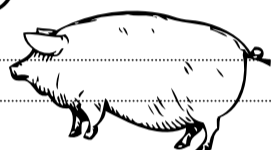
Main courses

Matafan Savoyard (thick savoury pancake) served with cured ham, green salad and serac cheese	16€
*Free range roasted chicken from Alice's farm	24€
*Thin strip of Lavaret fish fried, tartar sauce	23€
*Steamed cod, preserved lemon, meadowsweet broth	25€
*Grilled Rib eye steak from Olivier Metzger	32€

*These dishes are served with french fries or vegetables

100% pork

Alpage cooked ham	12€
Raw mountain ham and refined	14€



Starters

Ravioli mushroom, creamy cep sauce	16€
Tarragon Jellied terrine of rabbit, toasted bread	9€
Tataki of Savoy Trout, whipped cream flavoured with local aromatic herbs	13€
Browned narrowbone, wild thyme crumbs	10€
Beaufort cheese and bacon toast served with green salad	13€
Melon toasted with honey from Tignes and served with serac cheese	13€
Warm salad of green bean and tomatoes	12€

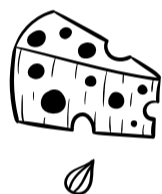
- Home made fresh pasta -

FRESCH TAGLIATELLE WITH PESTO 16€
RISOTTO OF CROZET, WHITE HAM AND SUMMER TRUFFLE 25€

LUNCHTIME OFFER

Daily menu

Starter, main course, dessert	18€
Starter, main course	17€
Main course, dessert	15€



Local Specialities

EACH DISH IS PREPARED FROM WHOLE CHEESE WHEELS IN OUR OWN KITCHEN

FONDUES

2 ppl. min.

LOCAL	25€/PPL.
• AOP Beaufort d'Alpage du Praz	
• Meule de Savoie au lait cru - 10 à 12 mois d'affinage	
• AOP Abondance de Girard Despraulex de la Chapelle d'Abondance	



PICK YOUR BREAD TO EAT WITH YOUR FONDUE
"Maison Chevallot bread, Best French Baker"

- Traditionnal yeast bread
- Cereal bread
- Nut bread

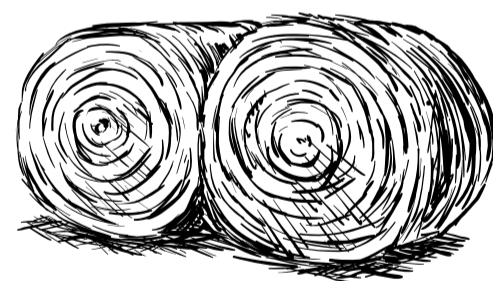


EXTRA TOPPINGS

Cèpes	8€/pers.
Bits of apples	4€/pers.

CHEESE BASED SPECIALITIES

Fir bark 250g	25€/pers.
Oven cooked cheese in its own box, served with potatoes and green salad	
Raclette de Savoie 2 ppl min.	29€/pers.
PGI unpasteurized raclette cheese de Savoie from Gilles Villod's farm, served with potatoes, charcuterie (cold cooked meats) and green salad	



CHEESES

Cottage cheese produced in a local farm and served with wild blueberries	7€
Alpine Beaufort from the Favre family in Tignes	9€
Paulette Marmottan's « Persillé de Tignes », local blue veined cheese	9€

Ice Cream & Sorbets

One scoop ice cream	2,80€
Vanilla, hazelnut, verbena and chocolate	
One scoop sorbet	2,80€
Strawberry, lemon	

Desserts

"Meringue" whipped cream, wild blueberry	8€
Apricot "clafouti" of the Jeanne's grand mother	7€
Chocolate cake "moelleux"(soft core) valrhona, hazelnut ice cream	11€
Poached Peach, fresh verbena ice cream	8€
Cream puff pastry filled with raspberry, pistachio cream	9€