

La table d'œufs Jeanne

À partager

Bol de radis	3€
Le Diot de Savoie séché de Bruno Revel	4€
La grande planche de charcuterie	24€
Pot de foie gras grillé au barbecue, pain grillé	38€

Les plats

Tartare au couteau de Mémé Jeanne, frites maison	25€
Steak au poivre coupé dans le filet de boeuf du pays*	28€
Poisson de pêche de nos lacs cuit meunière* <i>aux amandes et citrons confits</i>	24€
Gnocchis de pommes de terre maison juste dorés <i>Tomates cerises et roquette</i>	19€
Boudin noir maison au carvi des prés*	20€
Gratin de coquillettes à la truffe d'été et jambon blanc	24€

*Ces plats sont servis avec purée de pomme de terre et salade verte
Supplément frites maison 6€

Les entrées

Os à moelle gratiné, chapelure de serpolet	10€
Tarte feuilletée aux champignons de la Motte-Servolex, salade verte	13€
Pâté en croûte de Jeanne, pickles de légumes	12€
Salade de chèvre frais de la Chèvrerie des Grands Champs et abricots	16€
Gaspacho de concombre et menthe fraîche, sorbet tomate basilic	14€
Gratinée à l'oignon au Beaufort	12€

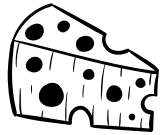
MENU DE JEANNE - 33€

Gaspacho de concombre et menthe fraîche, sorbet tomate basilic
Boudin noir maison au carvi des prés, purée de pommes de terre, salade verte
Meringue, crème battue, myrtilles sauvages

MENU ENFANT - 18€

Jusqu'à 12 ans

Steak haché ou poisson + Frites ou purée de pommes de terre
Glace 2 boules au choix + Jus de fruit ou soda



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 cave coopérative
- 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 Chevalot, 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.
Pommes grenaille	8€/pers.

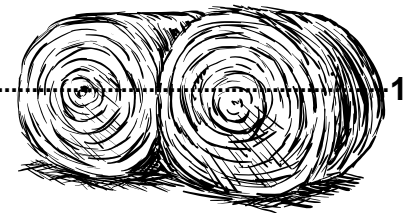
SPÉCIALITÉS FROMAGÈRES

Reblochon fermier du Grand Bornand 25€
Reblochon fermier entier du Grand Bornand rôti au four, salade verte

Raclette de Savoie Min. 2 pers. 30€/pers.
IGP raclette de Savoie fermière au lait cru de Gilles Villiod
Pommes de terre, charcuterie et salade verte

Tartiflette 19€/pers.
Reblochon fermier du Grand Bornand et lard paysan,
pommes de terre et salade verte

Supplément Charcuterie 14€



Glaces et Sorbets

Glaces et sorbets

La boule	2,50€
Vanille, chocolat, framboise, citron, Génépi, thym	

Coupe glacées digestives

Sorbet citron et Vodka	14€
Sorbet Framboise et eau de vie de Framboise	14€
Glace Génépi et alcool de Génépi	14€

FROMAGES

Faisselle de la ferme	7€
Reblochon fermier du Grand-Bornand servi entier, (4 pers.)	12€
Planche de fromage du pays, salade verte	12€

Desserts

Tatin d'abricots, glace au thym	9€
Meringue, crème battue, myrtilles sauvages	7€
Marquise au chocolat, crème anglaise aux grains de café	9€
Clafoutis aux cerises et verveine fraîche	8€
Omelette norvégienne (vanille-framboise) Min. 2 pers.	9€/pers.

La table d'oeufs Jeanne

Food to share

Bowl of radishes	3€
Dried Diot from Bruno Revel	4€
Large platter of cold cuts	24€
Duck "foie gras" grilled on barbecue, toasted bread	38€

Main courses

Knife tartare from Grandma Jeanne, homemade french fries	25€
Pepper steak cut in beef tenderloin from the region*	28€
Fishing fish from our lakes, "meunière" with almonds*	24€
Homemade potato gnocchis pasta just grilled, <i>cherry tomatoes and arugula salad</i>	19€
Homemade black pudding with wild caraway*	20€
Gratin of "coquillettes" pasta, summer truffle and ham	24€

**Dishes served with mashed potatoes and green salad
Extra homemade french fries 6€*

Starters

Bones marrow browned, wild thyme breadcrumbs	10€
Mushroom pie with green salad	13€
Homemade "pâté en croûte", vegetables pickles	12€
Fresh goat cheese salad from the goat farm "Les Grands Champs" and apricots	16€
Cucumber gazpacho with fresh mint, tomato basil sorbet	14€
French onion soup with Beaufort cheese	12€

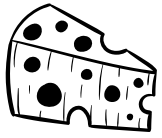
JEANNE'S MENU - 33€

Cucumber gazpacho with fresh mint, tomato basil sorbet
Homemade black pudding with wild caraway, mashed potatoes and green salad
Meringue, whipped cream, wild blueberries

CHILD MENU - 18€

Up to 12 years

Minced beef or Fish + French fries or Mashed potatoes
Ice Cream - 2 scoops + Fruit juice or soda



Local Specialities

WE COOK WITH WHOLE CHEESES IN OUR KITCHEN

FONDUE

Min. 2 people

LOCAL **25€/PERS.**

- AOP Beaufort from the cellar cooperative
- Raw Milk "Meule de Savoie" refined 10 to 12 months
- AOP Abondance from Girard Despraulex from La Chapelle d'Abondance



BREAD

"Choose your bread from Patrick Chevallot "Meilleur Ouvrier de France"

- Natural Sour Bread
- Cereal Bread
- Hazelnut bread



EXTRA TOPPINGS

Cep mushrooms.....	8€/pers.
Apple cubes	4€/pers.
Small potatoes	8€/pers.

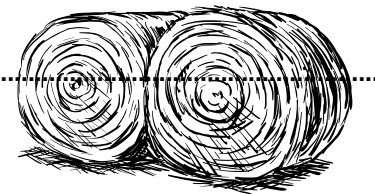
CHEESE SPECIALITIES

Roasted farm Reblochon cheese from Le Grand Bornand **25€**
and green salad

Raclette de Savoie *Min. 2 people* **30€/pers.**
IGP raw milk Savoie Raclette cheese from Gilles Villiod,
potatoes, cold cuts and green salad

Tartiflette **19€/pers.**
Farm Reblochon cheese from Le Grand Bornand, with lard,
potatoes and green salad

Extra cold cuts **14€**



Glaces et Sorbets

Ice cream and sorbet

The scoop	2,50€
Vanilla, chocolate, raspberry, lemon, Genépi, thyme	

Digestive ice cream

Lemon sorbet and Vodka	14€
Raspberry sorbet with shot of Raspberry brandy	14€
Génépi Ice Cream and shot of Génépi	14€

CHEESES

Cottage cheese from the farm	7€
Whole farm Reblochon cheese from Le Grand Bornand	12€
Platter of cheeses from the region, green salad	12€

Desserts

Apricot tatin, thyme ice cream	9€
Meringue, whipped cream, wild blueberries	7€
Chocolate « marquise » cake, coffee bean custard	9€
Cherry clafoutis with fresh verbena	8€
Baked Alaska (vanilla-raspberry) Min. 2 pers.	9€/pers.