

La table d' Jeanne

A Partager

- Grande planche de charcuterie - 24€
- Diot de Savoie séché de chez Bruno Revel - 3€

- Menu d'Automne -

Entrées

- Entrée du jour - 6€
- Potage de légumes de saison, croûtons de pain et Beaufort rapé - 9€
- Terrine de campagne maison - 8€

Plats

- Plat du jour - 17€
- Steak au poivre coupé dans le filet de boeuf du pays - 28€

Fromages

- Planche de fromages - 7€

Desserts

- Dessert du jour - 7€
- Meringue, crème battue et myrtilles sauvages - 7€
- Faisselle fermière à la crème - 7€

Glaces

- Glaces et sorbets, la boule - 3€
- Coupe glacée digestive : Sorbet framboise, eau de vie framboise - 14€
- Coupe glacée digestive : Glace Génépi, Alcool de Génépi - 14€
- Coupe glacée digestive : Sorbet citron, Vodka - 14€

- Spécialités Savoyardes -

Fondue de chez nous (mini 2 pers.) 26€/pers

AOP Beaufort d'Alpages du Praz
Meule de Savoie au lait cru, 10 à 12 mois d'affinage
AOP Abondance de la Chapelle d'Abondance

Raclette de Savoie (mini 2 pers.) 29€/pers

IGP Raclette de Savoie fermière au lait cru
Pommes de terre, salade verte et charcuterie

La Tartiflette 19€

AOP Au Reblochon fermier du Grand Bornand,
Pommes de terre, lard paysan et salade verte

Reblochon rôti 24€

Reblochon entier du Grand-Bornand
Rôti au four, pommes de terre et salade verte

Supplément charcuterie : 14€