

La table d' Jeanne

A Partager

Grande planche de charcuterie - 28€ / Diot de Savoie séché de chez Bruno Revel - 8€ / Saucisson entier et pain grillé - 21€

- Menu d'Automne -

Entrées

- Salade verte et croq'Beaufort - 17€
- Pâté croûte maison noix de veau, pickles de légumes - 14€
- Soupe à l'oignon gratinée au Beaufort - 16€
- Oeufs en meurette au lard paysan et petits oignons - 15€

Plats

- Tourte de chevreuil de nos montagnes, sauce grand veneur - 32€
- Potée savoyarde - 30€
- Entrecôte la Pie rouge des montagnes 300g, sauce au poivre et frites maison - 39€
- Merlu d'Atlantique, butternut au beurre d'herbes - 32€

Fromages

- Planche de fromages de notre région - 16€
- Reblochon servi entier du Grand Bornand, pain grillé et chutney au coing - 14€
- Faisselle fermière - 8€

Desserts

- Comme un vacherin aux myrtilles et sorbet framboise - 12€
- Soupe soufflée au chocolat et glace pistache - 16€
- Riz au lait à l'orange - 11€

Glaces et sorbets maison

- La boule - 4€ *Framboise, vanille, chocolat, praliné, citron, pistache*
- Coupe glacée digestive : Sorbet framboise, eau de vie framboise - 16€ / Sorbet citron, Vodka - 16€

- Spécialités Savoyardes -

- Fondue de chez nous* (mini 2 pers.) 30€/pers
AOP Beaufort Cave Coopérative Bourg St Maurice
Meule de Savoie au lait cru de Yenne, 10 à 12 mois d'affinage
AOP Abondance de la Chapelle d'Abondance

Raclette de Savoie (mini 2 pers.) 33€/pers

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

Le gratin de crozets 27€

Au sarrasin, jambon blanc et Beaufort et salade verte

Reblochon rôti 27€

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

Supplément charcuterie : 17€

Menu Enfant 18€

Steack haché et frites maison ou gnocchis maison
Glaces ou riz au lait à l'orange