

La table d'oeufs Jeanne



A Partager

Diot séché de Bruno Revel	7€
Croq'Beaufort au lard paysan - 6 pièces	18€
Jambon cru espagnol 36 mois	26€
Grande planche de charcuterie artisanale et cornichons	28€
Planche de jambon blanc Rostello à la truffe	28€
Pâté de chevreuil de montagne maison, pain grillé et chutney de coing	22€



Les entrees

Soupe à l'oignon gratinée au Beaufort	17€
Poireaux caramélisés d'Adrien Billard et Bleu de Bonneval	18€
Oeufs en meurette au lard paysan et petits oignons	17€
Pâté en croûte noix de veau et volaille, pickles de légumes	17€
Escargots de Savoie, beurre persillé et pulpe de tomates - 6 pièces	18€
Tarte au Reblochon fermier, salade à l'huile de noisette	18€



Menu Enfant 18€

Jusqu'à 12 ans

Steak haché ou cabillaud + Frites ou courge butternut confite
OU Gnocchis maison poêlés au beurre
Glace et sorbets 2 boules au choix
OU Riz au lait



Les plats



Potée savoyarde : assortiment de cochon fermier, chou, pommes de terre	31€
Côte de cochon de montagne taillée dans l'échine rôtie au beurre	34€
Entrecôte Pie rouge des montagnes, sauce au poivre et frites maison	42€
Dos de cabillaud rôti au beurre, herbes fraîches, courge butternut confite	34€
Civet de sanglier, oignons grelots et lardons*	31€
Poitrine de veau de la Ferme de Lariès braisée et jus au serpolet*	36€
Tourte de chevreuil de montagne, sauce grand veneur aux airelles*	36€

* Accompagné d'une polenta crémeuse et de salade verte
Supplément frites maison 8€



Les specialites de chez nous

FONDUE DE CHEZ NOUS Min. 2 pers. 30€/pers.
AOP Beaufort - Cave coopérative de Bourg-Saint-Maurice
Meule de Savoie au lait cru 10 à 12 mois d'affinage - Coopérative Laitière de Yenne
AOP Abondance - M. Girard Despraulex à La Chapelle d'Abondance

FONDUE DE NOS VOISINS SUISSES Min. 2 pers. 38€/pers.
50% Vacherin fribourgeois AOP
50% Gruyère Suisse réserve AOP

Choisissez le **PAIN** qui accompagne votre fondue

- Pain de campagne
- Pain aux céréales
- Pain aux noisettes



LE PETIT +

- Cèpes 8€/pers.
- Dés de pommes 4€/pers.
- Pommes grenailles 8€/pers.



REBLOCHON FERMIER DU GRAND BORNAND 27€
Reblochon entier du Grand Bornand rôti au four, salade verte

RACLETTE DE SAVOIE Min. 2 pers. 32€/pers.
IGP raclette de Savoie fermière au lait cru - GAEC Alpin à Peisey Nancroix
Pommes de terre, charcuterie et salade verte

GRATIN DE CROZETS 27€
au sarrasin, jambon blanc et Beaufort

Supplément Charcuterie 17€
Supplément Fromage (Fondue et Raclette) 15€/pers.

Fromages

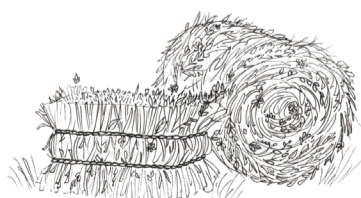
- Faisselle de la ferme 8€
- Planche de fromages de notre région, chutney de coing 16€
- Reblochon servi entier du Grand Bornand, chutney de coing 14€

Glaces et Sorbets

LA BOULE au choix, Vanille, chocolat, framboise,
citron, Chartreuse 4€ Glaces réalisées par la Maison Bouvier

COUPES GLACÉES DIGESTIVES 16€

- Sorbet citron et Vodka
- Sorbet Framboise et eau de vie de framboise
- Glace Chartreuse et Chartreuse verte



Desserts

- Comme un vacherin aux myrtilles sauvages et sorbet framboise 12€
- Soupe soufflée au chocolat, glace vanille 16€
- Riz au lait à l'orange confite 11€
- Eclair au chocolat et praliné noisette à partager 2 pers. 13€/pers.
- Omelette norvégienne, vanille-framboise
flambée au Grand Marnier Min. 2 pers. 15€/pers.



La table d' Jeanne



To share

Dry sausage from Bruno Revel	7€
Croq'Beaufort with bacon - 6 pieces	18€
Spanish cured ham 36 months	26€
Large platter of cold cuts and gherkins	28€
Large platter of ham with truffle	28€
Homemade mountain venison pâté, toasted bread and quince chutney	22€



Starters

Onion soup au gratin with Beaufort cheese	17€
Caramelized leeks from Adrien Billard and Bonneval blue cheese	18€
Poached egg in red wine sauce, bacon and small onions	17€
Homemade « Pâté en croûte », vegetables pickles	17€
Snails from Savoy with parsley butter and tomato pulp - 6 pieces	18€
Reblochon cheese pie, green salad with hazelnut oil	18€



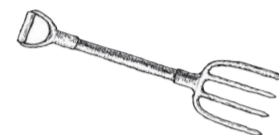
Child Menu 18€

Up to 12 years

Minced beef or cod loin + French fries or roasted butternut marrow
 OR Stir fry homemade gnocchis with butter
 Ice cream 2 scoops to choose
 OR Rice pudding



Main courses



Pork hotpot, cabbage and potatoes	31€
Mountain pork chop in shoulder roasted with butter	34€
Pie rouge rib steak from mountains, pepper sauce and french fries	42€
Cod loin roasted with butter and fresh herbs, butternut marrow	34€
Wild boar jugged, spring oignons and bacon*	31€
Braised veal breast from Lariès farmhouse and wild thyme gravy*	36€
Mountain venison pie, grand veneur sauce with cranberries*	36€

* Served with creamy polenta and green salad
 Extra homemade french fries 8€



Local Specialities

LOCAL FONDUE *Min. 2 pers.* 30€/pers.
 AOP Beaufort cheese - Cellar cooperative from Bourg-Saint-Maurice
 Raw milk « Meule de Savoie » - Milk cooperative from Yenne
 AOP Abondance cheese - M. Girard Despraulex in La Chapelle d'Abondance

SWISS FONDUE *Min. 2 pers.* 38€/pers.
 50% Vacherin from Fribourg AOP
 50% Swiss Gruyère cheese AOP

Choose your **BREAD**

- . Farmhouse Bread
- . Cereal Bread
- . Hazelnut Bread



EXTRA TOPPINGS

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



ROASTED FARM REBLOCHON CHEESE 27€
 Whole Reblochon cheese from Le Grand Bornand with green salad

RACLETTE DE SAVOIE *Min. 2 pers.* 32€/pers.
 IGP raw milk Savoie Raclette cheese - GAEC Alpin in Peisey Nancroix
 Potatoes, cold cuts and green salad

CROZETS PASTA GRATIN 27€
 with buckwheat, ham and Beaufort cheese

Extra cold cuts 17€
 Extra cheese (*Fondue and Raclette*) 15€/pers.

Cheeses

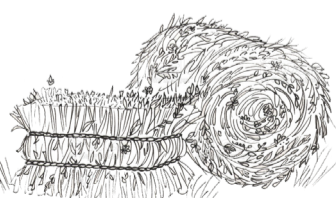
- Farm cottage cheese 8€
- Platter of cheeses from the region, quince chutney 16€
- Whole Reblochon cheese from Grand Bornand, quince chutney 14€

Ice Cream & Sorbets

THE SCOOP to choose, Vanilla, chocolate, raspberry,
 lemon, Chartreuse 4€ *Homemade by Maison Bouvier*

DIGESTIVE ICE CREAM 16€

Lemon sorbet and Vodka
 Raspberry sorbet with shot of Raspberry brandy
 Chartreuse ice cream and Green Chartreuse



Desserts

Iced vacherin with wild blueberries and raspberry sorbet	12€
Chocolate soufflé soup with vanilla ice cream	16€
Rice pudding with candied orange	11€
Chocolate and hazelnut praline éclair to share 2 pers.	13€/pers.
Baked Alaska, vanilla and raspberry, blazed with Grand Marnier <i>Min. 2 pers.</i>	15€/pers.

