

La table d'œufs Jeanne



Les entrées

Diot séché de Bruno Revel	8€
Radis, beurre et fleur de sel	8€
Croq'Beaufort au lard paysan - 6 pièces	18€
Jambon cru espagnol affiné 30 mois	26€
Grande planche de charcuterie artisanale et cornichons	28€
Terrine de foie gras et chutney aux pommes	28€



Soupe à l'oignon gratinée au Beaufort	18€
Oeufs en meurette au lard paysan et petits oignons	18€
Pâté en croûte noix de veau et volaille, pickles de légumes	17€
Escargots de Savoie, beurre persillé et pulpe de tomates - 6 pièces	18€
Asperges tièdes mimosa, herbes et noisettes	22€



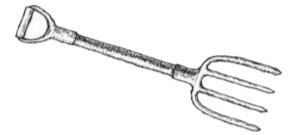
Menu Enfant 18€

Jusqu'à 12 ans

Steak haché ou cabillaud + Frites ou polenta crémeuse
OU Gnocchis maison poêlés au beurre
Glace et sorbets 2 boules au choix



Les plats



Côte de cochon de montagne taillée dans l'échine rôtie au beurre*	36€
Entrecôte persillée, sauce poivre et frites maison	42€
Dos de cabillaud rôti au beurre, citron confit et herbes fraîches*	34€
Boudin noir maison au Piment d'Espelette, chutney de pommes*	28€
Poitrine de veau de la Ferme de Lariès braisée et jus au serpolet*	36€
Gnocchis maison de pommes de terre poêlés aux morilles et ail des ours	38€

* 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. 32€/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 100% BEAUFORT Min. 2 pers. 38€/pers.
AOP Beaufort d'Hiver - Gaec Alpin à Peisey Nancroix

Choisissez le **PAIN** qui accompagne votre fondue
réalisés par la Maison Bouvier

- . 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. 34€/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 18€
Supplément Fromage (Fondue et Raclette) 15€/pers.

Fromages

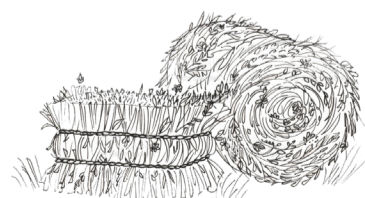
Planche de fromages de notre région 16€
Reblochon du Grand Bornand servi entier 14€

Glaces et Sorbets

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

COUPES GLACÉES DIGESTIVES 18€

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



Desserts

Comme un vacherin aux fraises gariguettes et sorbet vanille 14€
Soupe soufflée au chocolat, glace vanille 16€
Crème brûlée aux gousses de vanille 16€
Eclair au chocolat et praliné noisette à partager 2 pers. 14€/pers.
Omelette norvégienne, vanille-framboise
flambée au Grand Marnier Min. 2 pers. 16€/pers.



La table d'oeufs Jeanne



Starters

Dry sausage from Bruno Revel	8€
Radishes, butter and fleur de sel	8€
Croq'Beaufort with bacon - 6 pieces	18€
Spanish cured ham 30 months	26€
Large platter of cold cuts and gherkins	28€
Foie gras terrine and apple chutney	28€



Onion soup au gratin with Beaufort cheese	18€
Poached egg in red wine sauce, bacon and small onions	18€
Homemade « Pâté en croûte », vegetables pickles	17€
Snails from Savoy with parsley butter and tomato pulp - 6 pieces	18€
Warm asparagus mimosa, herbs and hazelnuts	22€



Child Menu 18€

Up to 12 years

Minced beef or cod loin + French fries or creamy polenta
OR Stir fry homemade gnocchis with butter
Ice cream 2 scoops to choose



Main courses



Mountain pork chop in shoulder roasted with butter*	36€
Pie rouge rib steak from mountains, pepper sauce and french fries	42€
Cod loin roasted with butter, candied lemon and fresh herbs*	34€
Homemade black pudding with Espelette pepper, apple chutney*	28€
Braised veal breast from Lariès farmhouse and wild thyme gravy*	36€
Stir fry homemade gnocchis pasta with morels and wild garlic	38€

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



Local Specialities

LOCAL FONDUE *Min. 2 pers.* 32€/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

100% BEAUFORT CHEESE FONDUE *Min. 2 pers.* 38€/pers.

AOP Beaufort cheese - Gaec Alpin in Peisey Nancroix

Choose your BREAD

Homemade by Maison Bouvier

- . 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.* 34€/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 18€

Extra cheese (Fondue and Raclette) 15€/pers.

Cheeses

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 18€

Lemon sorbet and Vodka

Raspberry sorbet with shot of Raspberry brandy

Chartreuse ice cream and Green Chartreuse



Desserts

Iced vacherin with strawberries and vanilla sorbet 14€

Chocolate soufflé soup with vanilla ice cream 16€

Crème brûlée with vanilla pod 16€

Chocolate and hazelnut praline éclair to share 2 pers. 14€/pers.

Baked Alaska, vanilla and raspberry, glazed with Grand Marnier *Min. 2 pers.* 16€/pers.

