

NOTRE PHILOSOPHIE

“ L’ALLIANCE ENTRE LE TRADITIONNEL ET
L’AUTHENTIQUE “

“Un véritable lieu de passion pour notre équipe afin de satisfaire au mieux nos clients.

Cuisine gourmande transmise par le biais de menus et d’une carte simple qui change toutes les 4 semaines. Le restaurant propose un espace authentique savoyard, cocooning et une salle moderne composée d’une cuisine extérieure.

La même équipe se relaie entre les deux salles afin d’amener à chaque passage une nouvelle énergie.”

NOTRE MISSION

“Nos collaborateurs créent toute la différence et nous en sommes conscients.

C’est pour cela que nous mettons tout en œuvre pour comprendre leurs attentes et perspective d’avenir. Au-delà de simples collaborateurs une vraie famille de cœur se dessine autour d’une passion commune : La gourmandise.”

***Nous vous invitons à vous rapprocher de nos équipes de restaurant et réception pour signaler vos intolérances, suite à la liste d’allergènes affichée dans le restaurant.
Nous vous souhaitons un excellent appétit.***

SPÉCIALITÉS

LOCAL SPECIALTIES

Tartiflette

26.00 €

Reblochon gratiné sur pommes de terre sautées avec oignons et lardons (1)

Reblochon gratin on fried potatoes with onions and bacon

* * * *

Poêlée Châtelaine / Chatelans' pan fried

25.00 €

Fromage d'Abondance gratiné sur pommes de terre sautées avec oignons et lardons (1)

Abondance cheese gratin on sautéed potatoes with onions and bacon

* * * *

Berthoud

25.00 €

Fromage d'Abondance gratiné, pommes de terre en robe des champs (1)

Abondance cheese gratin, potatoes in their skins

* * * *

Tartichèvre

28.00 €

Crémeux de chèvre (ferme de La Lanche)

sur pommes de terre sautées avec oignons et lardons (1)

Abondance Crémeux de chèvre gratin (local goat cheese), potatoes in their skins

* * * *

Raclette

30.00 €

Fromage à raclette, pommes de terre (minimum 2 personnes) (1)

Raclette cheese, potatoes (minimum 2 persons)

* * * *

Raclette de brebis

33.00 €

Fromage à raclette de brebis, pommes de terre (minimum 2 personnes) (1)

Raclette sheep cheese, potatoes (minimum 2 persons)

* * * *

Fondue Savoyarde / Savoyarde Fondue

30.00 €/per

Gruyère suisse et Vacherin Fribourgeois mélange « moitié moitié » (min 2 personnes) (1)

Vacherin fribourgeois and Gruyère (Swiss cheese), (minimum 2 persons)

* * * *

Fondue Bacchus / Bacchus Fondue

35.00 €/per

Bœuf, volaille & canard en escalopine, cuit dans un consommé de bœuf au vin rouge (min 2 pers) (2)

Beef, poultry & duck fillet cooked in a beef consommé with red wine

* * * *

Pierrade

35.00 €/per

Bœuf, volaille, canard en escalopine & 2 côtes d'agneau (minimum 2 personnes) (2)

Beef, poultry, duck fillet & 2 rack of lamb (minimum 2 persons)

LISTE DES SORBETS ET DES GLACES

Liste des sorbets et des glaces

Nos sorbets

Poire

Parry



Fraise

Strawberry



Mandarine

Mandarin



Orange

Orange



Framboise

Raspberry



Citron

Lemon



Myrtille

Blueberry



Noix de coco

Coconut



Ananas

Pineapple



Mangue

Mango



Fruit de la passion

Passion fruit



Nos glaces

Vanille

Vanila



Chocolat

Chocolat



Pistache

Pistachio



Praliné

Praline



Café

Coffee

