

PALETTE D'ENTREES

Foie gras mi-cuit, chutney de mangue ananas, toasts	12,00 €
Saumon gravelax, crème d'aneth et ses blinis	9,00 €
Salade Copains, Copines (Salade mixte, nem au reblochon, oignons rouges, crudités)	11,00 €
Salade Périgourdine (Salade, tomate, noix, croûtons, magret séché, gésiers, fois gras)	13,50 €
Velouté de potimarron, crème truffée	5,00 €

PALETTE DE SUGGESTIONS

Risotto aux légumes de saison	11,00 €
Poisson du moment, tian de légumes, riz sauvage (uniquement le soir)	13,00 €
Cuisses de grenouilles en persillade à volonté, frites maison, salade	25,00 €
Filet de bœuf sauce marchand de vin, gratin Dauphinois	21,00 €
- Supplément escalope de foie gras 5,00 €	
Suprême de poulet jaune, farci au Diot et Beaufort	17,00 €
jus de viande, tian de légumes, écrasée de pomme de terre	
Hamburger montagnard	16,00 €
Haché de bœuf, compotée d'oignon et lard, tomate, sauce reblochon, rösti de pomme de terre - Frites maison, salade	
Tartiflette, salade, cochonaille	15,00 €
Fondue Savoyarde, salade verte et cochonaille (minimum 2 personnes)	22,00 €
- Supplément cèpes : 3,00 €	/pers

PALETTE FROMAGERE

Palette de fromages secs : Tomme, Beaufort, Reblochon	6,50 €
Faisselle nature ou coulis de fruits rouges ou crème épaisse ou ciboulette	4,50 €

PALETTE DE DESSERTS

Cheesecake, coulis de fruits rouges	7,00 €
Fondant au chocolat, glace caramel au beurre salé	7,50 €
Tarte tatin tiède, glace vanille	7,00 €
Crème brûlée à la vanille	6,00 €
Café gourmand	7,50 €

Carte de glaces à consulter