

NOTRE CARTE

À partager

Planche de charcuterie de Savoie
12€

Ardoise de fromages d'ici
12€

LES SAVEURS MONTAGNARDES



Fondue aux 3 fromages

Planche de charcuterie de Savoie,
salade garnie (mini. 2 pers) / 24 €/pers

Fondue aux cèpes bouchon

Planche de charcuterie de Savoie, salade garnie
(mini. 2 pers) / 25 €/pers

Fondue à la Tomme de Savoie

Pommes de terre, charcuterie de Savoie, salade garnie
(mini. 2 pers) / 25 €/pers

Raclette fermière de Savoie nature

Charcuterie de Savoie, salade garnie
(mini. 2 pers) / 27 €/pers

Tartiflette de chez nous sur sa planchette,

Charcuterie de Savoie, salade garnie / 25€

Tartiflette végétarienne de chez nous sur sa planchette



Salade garnie / 22 € 

Planche de charcuterie (supplément) / 6 €


POUR COMMENCER

Marbré de foie gras au cacao et chutney d'orange
Toasts, fleur de sel / 16€

Velouté de potimarron caramélisé 
Noisettes torréfiées, mousse tiède à l'Epoisses / 12€

Oeufs en meurette vigneronne
Toasts, lardons fumés, champignons,
oignons grelots / 13€

Rillettes de cochon à l'ancienne faites maison
Pickles d'oignons rouges, toasts,
salade gourmande / 14€

Tarte chaude au Beaufort 
Salade gourmande / 14€


ON CONTINUE


Darne de truite rôtie sauce gribiche aux agrumes
Légumes de saison / 24€

Diots de Savoie au vin blanc et sauge
Gratin de crozets / 21€

Ballotine de Volaille
Cœur de reblochon, chorizo, champignons / 23€

Onglet de bœuf cuisson unique
Sauce Beaufort, légumes d'antan,
Gratin de pommes de terre anna / 24 €

Ragoût de seitan 
Sauce miroir au vin rouge
Baies de genièvre, légumes d'antan / 20€

Risotto d'orge perlé lié au parmesan 
Petits légumes,
Tommette de chèvre marinée / 22€


LES DOUCEURS

Tiramisu à la châtaigne
Biscuits cuillère à la crème de châtaigne / 9€

Riz au lait fouetté
Sauce caramel beurre salé / 9€

Crème brûlée potimarron
Caramel craquant
Mousse de pain d'épices / 9€

Tarte citron déstructurée
Crumble de sarrasin torréfié,
gelée de citron, meringue / 9€

Fondant au chocolat 70 % et fève tonka 
Boule de glace vanille / 9€

FORMULE DU MIDI

24 €

Plat + dessert
au choix parmi la carte

MENU DES CROËS



11 €

Gratin de coquillettes et Jambon blanc
ou Plat au choix dans la carte en portion enfant

Glace 2 boules
ou dessert du jour



Composée de plats traditionnels et spécialités locales, notre carte est réalisée avec amour tous les jours, à partir de produits frais, de saison et autant que possible locaux. Toutes nos charcuteries proviennent des Salaisons Mont Charvin, fabriquées dans la pure tradition artisanale de Savoie. Les origines de nos viandes sont affichées à l'accueil de notre établissement. Nos prix s'entendent taxes et service compris.