

— — — — —

LE BLIZZARD



La Luge



Les Fondues et Spécialités

Cuisinées à partir de Meules entières de Fromages Râpés dans nos Cuisines

	Min 2 pers.	
Fondue Savoyarde Traditionnelle aux 3 Fromages	42€/ps	
<i>Notre Fondue est accompagnée d'une Salade de nos Alpagnes</i>		
Fondue "Moitié-Moitié"	47€/ps	
<i>Une fondue à Base de Vieux Gruyère et Vacherin, servie avec des Pommes de Terre en Robe des Champs, accompagnée d'une Salade de nos Alpagnes</i>		
Fondue Savoyarde aux Truffes Noires	53€/ps	
<i>Une fondue à base de Beaufort, Vacherin et Truffe fraîche râpée, Servie avec des Pommes de Terre en Robe des Champs, accompagnée d'une Salade de nos Alpagnes</i>		
Fondue Bourguignonne	48€/ps	
<i>Notre Viande provient d'un morceau de Rumsteack de 250g coupé en dés, servie avec Trois Sauces Maison et accompagnée de Pommes rissolées et d'une Salade de nos Alpagnes</i>		
	Min 2 pers.	
Raclette au Lait Cru <i>de chez Joseph PACCARD</i>	40€/ps	
Raclette Fumée au Lait Cru <i>de chez Joseph PACCARD</i>	41€/ps	
Raclette Suisse aux Truffes <i>de la fromagerie GAY à Annecy</i>	51€/ps	
Tartiflette	38€/ps	
<i>Un Gros Gratin Dauphinois crémeux légèrement relevé avec Lardons et Oignons rissolés sur lequel fond un Reblochon Fermier accompagné d'une Salade de nos Alpagnes</i>		
Vacherin crémeux Chaud de la Maison CHABERT	39€/ps	
<i>Fromage Chaud accompagné de Pommes Roseval, d'une assiette de Viandes Séchées d'ici et d'ailleurs ainsi que d'une Salade de nos Alpagnes</i>		
L'Assiette de viandes séchées et fumées d'ici et d'ailleurs	19€	

Les Entrées

Soufflé chaud au Beaufort, « n'attend pas »	27€
Soupe verte aux Herbes de Montagne, Croûtons au Vieux Gruyère	22€
Œuf Cocotte aux Truffes Noires	28€
Salade de Haricots Verts, Homard rôti, Eclats de Noisette	36€
Gratinée d'Escargot, Cresson & Persil	25€
Risotto Arborio simplement Truffé, Parmigiano Reggiano	28€
Chiffonnade de Viandes Séchées & Fumées, D'ici et d'ailleurs <i>Speck, Bœuf Séché, Mortadelle Truffée, Saucisson fumé, Lomo de Bœuf, Jambon Cru 13 mois</i>	24€

Les Poissons

Grosses Grenouilles en Persillade	27€
Truite aux Noisettes torréfiées du Piémont	22€
Cameron, Vierge de Légumes, Herbes fraîches	28€
Sole Meunière	36€

Les Viandes

Grosses Grenouilles en Persillade	31€
Demi-Volaille à la Broche	41€
Piccata de Veau fermier « al Limone »	40€
Pormonier, Sauce Moutarde en grain	34€
Ribs de Porc Ibérique caramélisé au Miel de Châtaigne	35€
Faux Filet de Bœuf de Galice aux Trois Poivres	45€
Pot au Feu, Joue, Queue de Bœuf et Os à Moelle	36€
Epaule d'Agneau de Lait « à la Cuillère »	38€
Poitrine de Cochon grillée	34€
<u>Tous les Mardis & Jeudis</u> notre Suggestion à la Broche	42€

Garnitures:

Purée Maison

Poêlée de Légumes

Polenta Fontina gratinée

Confit D'oignons Roscoff

Pommes de Terre rôties, Echalotes Confites

Tombée d'épinards

Crozets à la Crème

Les Desserts

Le chocolat en écorce, glace café	13€
Vacherin Noix de coco et mangue	13€
Soufflé Chaud Grand Marnier, Sorbet Mandarine	13€
Fondant au Chocolat, Sorbet Framboise	13€
Le Mont Blanc Glacé	13€
Tartelette 100% noisette	13€
Salade de fruits frais, sorbet Citron Vert	12€
Tarte ou Entremet Maison du Jour	11€
Gros Fromage Blanc de la Ferme	10€

Crèmes Glacées & Sorbets

Nous préparons chaque jour, selon des méthodes traditionnelles,
des Crèmes Glacées onctueuses et des Sorbets Fruités

	le parfum
Vanille, Café, Chocolat Noir, Marron, Caramel beurre salé, Pistache	4€
Framboise, Myrtille, Fraise, Citron Jaune, Passion, Mangue, Coco, Poire	4€