

**FONDUES Savoyardes aux 3 fromages** : Emmental, Gruyère, Beaufort.**(minimum 2 personnes)** Toutes les Fondues sont accompagnées d'une Salade Verte.

prix par personne

Fondue aux 3 Fromages	15,20 €	Fondue au Pétillant de Savoie	19,30 €
Fondue aux Cèpes	18,30 €	Fondue au Beaufort (50% de Beaufort)	20,30 €
Fondue à la Tomme de Savoie.....	16,20 €	Fondue au Champagne.....	20,30 €
Assiette de Charcuterie	5,40 €		

MATOUILLE des BAUGES : Fondue exclusivement à la Tome des Bauges.

Fondue servie avec des pommes de terre cuites et accompagnée d'une salade verte

(minimum 2 personnes) prix par personne.....**18,50 €****FONDUES individuelles**

FONDUES SAVOYARDES Choix dans les 6 recettes ci-dessus, avec salade verte, sans charcuterie.

Supplément pour 1 personne seule **3,50 €**FONDANT CHAUD, type Mont d'Or, (**1 personne**) **22,80 €**

Assiette composée de Fondue de Fromage, Cubes de Pains, Pommes de Terre, Salade Verte et Charcuterie.

TARTIFLETTES

Toutes les Tartiflettes sont accompagnées d'une Salade Verte.

Tartiflette au Reblochon	15,20 €	Tartichèvre	18,30 €
		Assiette de Charcuterie	5,40 €

RACLETTE au lait cru 1/8 de Fromage, (**minimum 2 personnes**) - Appareil à rampe sur tableGarniture : Charcuterie, Salade Verte, Pomme de Terre, Cornichons..... prix par personne **19,30 €**Escalope de Veau à la Savoyarde (jambon, emmental et crème)**21,80 €**



ENTREES

Foie Gras de Canard mi-cuit au Pain d'Epices Maison
servi avec toasts de pain de Mie et ses compotées

Dégustation : 1 tranche de 50g 10,00 €

Gourmandise : 2 tranches de 50g..... 19,30 €

PLATS

Cassoulet « Maison » aux 5 Viandes 700g.....Spécialité Maison..... 18,80 €
(aux 5 viandes : Confit de Canard, Saucisse de Toulouse, Viande d'Agneau, Poitrine de Porc, Viande de Porc)
(délai de service 15 mn minimum, une salade verte en entrée vous sera proposée gracieusement)

Cassoulet « Maison » au Confit de Canard 500g.....Spécialité Maison..... 16,30 €
(aux 3 viandes : Confit de Canard, Saucisse de Toulouse, Poitrine de Porc)
(délai de service 15 mn minimum, une salade verte en entrée vous sera proposée gracieusement)

Parmentier au Confit de Canard « Maison »Spécialité Maison..... 15,70 €

Confit de Canard du Chef (1 cuisse) 12,50 €.....Spécialité Maison..... (2 cuisses)..... 17,80 €

Cuisse de Canard au Poivre Vert Spécialité Maison..... 13,70 €

Magret de Canard 200g

Grillé..... 15,70 €

Au Poivre Vert..... 16,80 €

Caramélisé aux Figes 17,80 €

Magret de Canard Entier 350g

Grillé..... 19,80 €

Au Poivre Vert..... 20,80 €

Caramélisé aux Figes 21,80 €

Magret Canard grillé 200g et Escalope de Foie gras de Canard 50g poêlée 23.30 €

Tournedos de Magret de Canard 140g grillé 12,20 €

Tournedos de Magret Can. 140g et Escalope de Foie gras de Canard 50g poêlée 19.80 €

2 Escalopes de Foie Gras de Canard 120g..... 21.30 €

Garnitures : Gratin Dauphinois, Pommes Béarnaises, Panaché de Légumes, Frites ou Riz