

ENTRÉES À PARTAGER

Soupe blanche
aux flocons de neige

Salade, Tomme sèche
au rabot

Terrine de campagne
maison

AU CHOIX • Les fromages sont sélectionnés par la fromagerie Boujon - Thonon les Bains 74

• Fondue Beaufortaine

Fondue d'une grande onctuosité au goût typé, sans pour autant être forte, associant du Beaufort de 12 mois et du Beaufort d'Alpage rare. *Vin de Savoie*

• La Fondue Comtoise

Fondue douce, d'une très grande richesse aromatique alliant du Comté de 12 mois et du Comté de chalet de 18 mois. *Vin du Jura*

• La Fondue Suisse moitié-moitié

Fondue au caractère plus prononcé alliant du Gruyère de 12 mois et du Vacherin Fribourgeois de 4 mois. *Vin de Savoie*

• Les Fondues Insolites, 3 créations de la Laiterie

Envie de bousculer la tradition, d'expérimenter de nouvelles sensations gustatives ? Choisissez la Fondue Classique aux truffes, au champignons ou encore au Champagné !

Supp. Champagne • 25€

Supp. Cèpes • 18€

Supp. Truffe noire • 35€

• La Raclette au Lait cru

Cette raclette concentre tous les parfums apportés par les herbages de Savoie, c'est un fromage goûteux à faire fondre. Elle ne doit pas être grillée.

• La Raclette Fermière à l'ail des ours

Fabriquée à la ferme additionnée de cette première herbe du printemps, l'Ail des Ours apporte une touche printanière, c'est un fromage goûteux à faire fondre. Elle ne doit pas être grillée.

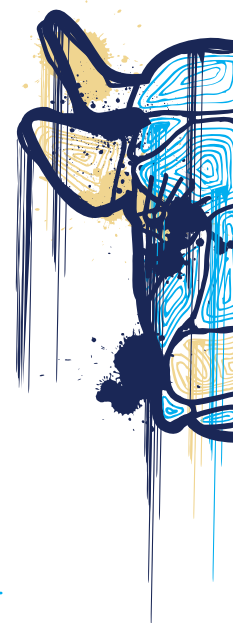
DESSERTS À PARTAGER

FORMULE À 49€ HORS BOISSON

Entrées à partager + Fondue ou Raclette au choix + desserts à partager

La liste des allergènes est disponible à la réception. Tous nos prix son taxes et services inclus





VINS DE SAVOIE & JURA BLANCS • 75cl

Apremont, *Giachino* • 38€

Chignin, *Céline Jacquet, Savoie* • 30€

Malvoisie, *Cellier de la Baraterie* • 40 €

Apremont - *Lisa Jean Masson* • 32 €

Marin, *Clos de Pont - Claude Delalex* • 35 €

Arbois, *Patchwork, Jura - Bénédicte & Stéphane Tissot* • 50 €

VIN DE SAVOIE ROUGES • 75cl

Mondeuse, *Pied de la Barme - Saint-Germain* • 45 €

Mondeuse - *Philippe Grisard* • 38 €

Mondeuse - *Giachino* • 42 €

Mondeuse, *Avalanche - Fabien Trosset* • 40 €

Vin de Savoie, *Gamay - Domaine de Veronnet* • 38 €

VINS AU VERRE • 14cl

Blancs

Chignin,
Céline Jacquet, Savoie • 9 €

Marin, *Clos de Pont,*
Claude Delalex, Savoie • 8 €

Apremont,
Lisa Jean Masson • 8 €

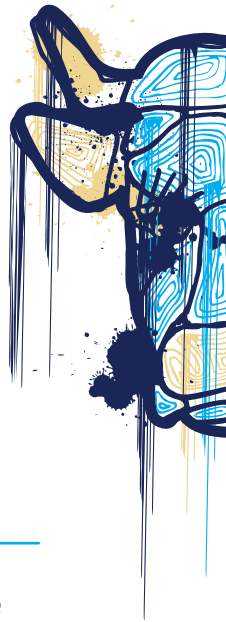
Rouges

Mondeuse,
Philippe Grisard, Savoie • 8 €

Château Les Grands Chênes,
Medoc, Bordeaux • 15 €

Côte de Nuits, *Les Chaillots,*
Gachot-Monot, Bourgogne • 14 €





STARTERS TO SHARE

White soup
with snowflakes

Lettuce, shavings of dry
Tomme cheese

Home-made
country terrine

A CHOICE OF • Fromagerie Boujon exclusive fondues - Thonon les Bains 74

• Beaufort fondue

A really creamy fondue with a distinctive, although not strong flavour, achieved through a blend of 2 Beaufort cheeses produced in the Beaufortain valley. *Local wine*

• Franche Conte fondue

This mild-flavoured fondue, which delivers a wide range of aromas, is made from a blend of 2 Comté cheeses from the Jura region. *Local wine*

• Swiss 50-50

This stronger flavoured fondue blends 2 "official" fondue cheeses, both from the Fribourg region. *Local wine*

• Exclusive fondues, 3 creations

Feel like a change, try some new taste sensations?

Try fondue with mushrooms, with Champagne or with truffle! Delicious!

Extra charge. Champagne • 25€

Extra charge. Mushrooms • 18€

Extra charge. Truffe • 35€

• Artisana raw milk cheese raclette

Made on the farm, this raclette concentrates all the flavors of alpine pastures, a delicious cheese best consumed melted to golden, not grilled.

• Wild garlic raclette

Made on the farm, with the additional touch of this springtime herb. It offers a freshness to the raw cheese raclette. A flavorful cheese, to be melted to golden, not grilled.

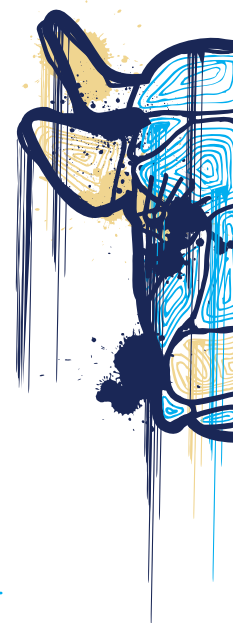
DESSERTS TO SHARE

FORMULE 49 € (NOT INCLUDED BEVERAGES)

Starter to share + fondue or raclette + desserts to share

Allergens list available at the reception desk. Gratuity and taxes included.





A SELECTION OF LOCAL WHITE WINES • 75cl

Apremont, *Giachino* • 38€

Chignin, *Céline Jacquet, Savoie* • 30€

Malvoisie, *Cellier de la Baraterie* • 40 €

Apremont - *Lisa Jean Masson* • 32 €

Marin, *Clos de Pont - Claude Delalex* • 35 €

Arbois, *Patchwork, Jura - Bénédicte & Stéphane Tissot* • 50 €

A SELECTION OF LOCAL RED WINES • 75cl

Mondeuse, *Pied de la Barme - Saint-Germain* • 45 €

Mondeuse - *Philippe Grisard* • 38 €

Mondeuse - *Giachino* • 42 €

Mondeuse, *Avalanche - Fabien Trosset* • 40 €

Vin de Savoie, *Gamay - Domaine de Veronnet* • 38 €

WINES BY THE GLASS • 14cl

White

Chignin,
Céline Jacquet, Savoie • 9 €

Marin, *Clos de Pont,*
Claude Delalex, Savoie • 8 €

Apremont,
Lisa Jean Masson • 8 €

Red

Mondeuse,
Philippe Grisard, Savoie • 8 €

Château Les Grands Chênes,
Medoc, Bordeaux • 15 €

Côte de Nuits, *Les Chaillots,*
Gachot-Monot, Bourgogne • 14 €

