

# MENU D'HIVER



## ENTRÉES

### Soupe du jour

Voir suggestion du jour.

-  Tarte au Beaufort     ..... 7,00 €  
Pâte à la farine de blé noir. Servie avec de la salade.

- Assiette de charcuterie  ..... 6,00 €  
Jambon de Savoie, Spianata, Rosette & coppa.




- Escargots   ..... 8,50 €  
6 escargots dans une coquille crouillante. (Escargots produit en Savoie.)

## PLATS

### Plat du jour

Voir suggestion du jour.



-  Tarte au beaufort     ..... 13,50 €  
Pâte à la farine de blé noir. Servie avec de la salade.




-  Crumble de légumes d'hiver   ..... 14,50 €  
Navets, courges, carottes, patates douces et son mélange d'épices et pâte à crumble à base de poudre d'amandes et farine de blé noir.

## SPECIALITES

- La Croziflette de l'auberge    ..... 17,00 €  
Crozets artisanaux de la maison Rullier, diots de savoie, oignons, poireaux et Reblochon. Servie avec de la salade.

-  Gratin de ravioles du Dauphiné  ..... 15,00 €  
Ravioles farcies de fromage blanc et de comté relevé de persil, gratinées à la crème et au fromage.












-  Fondue Savoyarde   ..... 18,00 €  
Pour 2 personnes minimum.

-  Fondue aux cèpes   ..... 22,00 €  
Pour 2 personnes minimum.

Supplément salade/crudités  ..... 3 € par portion

Supplément charcuterie  ..... 5,50 € par portion

## DESSERTS

-  Tarte du moment    ..... 8,00 €  
Voir suggestion du jour.
-  Fondant chocolat et crème anglaise maison    ..... 7,50 €
-  Moelleux châtaigne coeur myrtilles et glace artisanale groseille verveine   ..... 8,00 €

## GLACES ET COUPES GLACÉES

Nos boules de glace      
Vanille, Chocolat, Café, Caramel beurre salé, Citron, Fraise, Myrtille, Menthe-chocolat, Génépi.

- 1 boule ..... 2,50 €  
2 boules ..... 4,00 €  
3 boules ..... 5,50 €

La liégeois caramel ..... 6,00 €  
1 boule caramel, 1 boule vanille, sauce caramel & crème fouettée

La gourmande ..... 7,50 €  
1 boule vanille, 1 boule chocolat, 1 boule caramel, sauce caramel, crème fouettée & éclats de spéculos.

La colonel ..... 7,00 €  
2 boules citron, vodka, rondelle de citron.

Le café liégeois ..... 6,00 €  
1 boule café, 1 boule vanille, sauce café & crème fouettée.

La fruitée ..... 7,50 €  
1 boule fraise, 1 boule myrtille, 1 boule citron, sauce coulis fruits rouges, crème fouettée.

La génépi ..... 8,50 €  
2 boules citron, 1 boule génépi, génépi & crème fouettée.

Glace smarties     ..... 3,20 €

Nuii amandes    ..... 3,90 €

Nuii passion    ..... 3,90 €

Allergènes :		Lactoses		Oeuf		Fruits à coque
		Gluten		Soja		Moutarde

Tous nos plats sont élaborés sur place par notre équipe, à partir de produits frais et issus de producteurs locaux que nous sélectionnons avec soin.