

∞ A PARTAGER ∞

Terrine de caillons à l'Armagnac et trompettes de la mort 12.00
Caillon terrine with Armagnac and chanterelle mushroom

Rillettes de Truite, agrumes et baies roses 12.00
Trout rillettes citrus and pink berries

∞ LES ENTREES ∞

Soupe de petits pois, crème fouettée au basilic 10.00
Small weight soup, whipped cream with basil

Trilogie de tomates anciennes, glace tomate basilic 10.00
Trilogy of heirloom tomatoes, tomato basil ice cream

Tarte fine aux courgettes, ricotta et melon 12.00
Fine zucchini, ricotta and melon tart

Tartare de Saumon aux agrumes 15.00
Salmon tartare with citrus fruits

Terrine de foie gras de canard, gelée au Sauternes 24.00
Duck foie gras terrine and Sauternes jelly

Soucieux de l'impact sur notre environnement,
notre Chef, Gwénéolé Lepoidevin, sélectionne uniquement des produits frais et de qualité.

Chaque jour son équipe et lui-même donnent le meilleur d'eux même pour vous proposer
des saveurs authentiques et sans artifice afin que votre moment à l'Auberge soit une fête.

SPECIALITES DE LA MONTAGNE

FONDUE SAVOYARDE

24.00

par personne

Fondue savoyarde aux 4 fromages : Emmental de Savoie IGP, Gruyère IGP, Abondance AOP, Beaufort AOP
Servie avec pommes de terre vapeur et salade verte
Fondue with 4 cheese : Emmental de Savoie IGP, Gruyère IGP, Abondance AOP, Beaufort AOP
Served with boiled potatoes and mix green

LA FONDUE MOITIE-MOITIE

27.00

par personne

Vacherin fribourgeois - Gruyère suisse
Servie avec pommes de terre vapeur et salade verte
Fribourg vacherin - Swiss gruyere,
Served with boiled potatoes and mix green

TARTIFLETTE DE NOS MONTAGNES

20.00

Pommes de terre, lardon, reblochon
Potatoes, bacon, reblochon cheese

PLANCHE DE CHARCUTERIES

20.00

Pour 2 personnes

Assortiment de Charcuteries
Jambon de pays, Coppa, Rosette, Chorizo
Local charcuterie and dried meat cuts
Raw country ham, Coppa, Rosette, Chorizo

*Les fondues sont pour 2 personnes minimum
Fondues cheese are for a party of 2 people minimum*

LES POISSONS

Daurade Royale rôtie au four, tapenade Oven roasted sea bream, tapenade	29.00
Saumon poché au bouillon aux herbes de notre jardin, sauce vierge Poached salmon in a broth with herbs from our garden, virgin sauce	27.00
Cuisses de grenouilles, ail et fines herbes Frog legs, garlic and fine herbs	31.00

LES VIANDES

Traditionnel filet de bœuf Charolais au sautoir, façon Rossini Traditional Rossini fillet of beef	38.00
Suprême de volaille de plein air, sauce aux morilles Poultry supreme, morel sauce	22.00
Magret de canard au four, sauce aux fruits rouges Baked duck breast with red fruit sauce	29.00

LE VEGETAL

Grande assiette de légumes du moment Plate of seasonal vegetables	14.00
--	-------

LES DOUCEURS

LA PATISSERIE

Pavlova aux fruits des bois, glace bulgare Pavlova with wild berries and Bulgarian ice cream	11.00
Fondant au chocolat intense, crème anglaise Chocolate fondant, custard	10.00
Pêche rôtie au miel, crème nectarine, gelée de citron Roasted peach with honey, nectarine cream, lemon jelly	11.00
Fraisier à la crème diplomate Strawberry, diplomatic cream	11.00
Tarte aux agrumes meringuée Citrus meringue tart	10.00
Omelette norvégienne flambée au Grand Marnier "Omelette norvégienne" flambéed with Grand Marnier	12.00

LES COUPES CANAILLES

Général - glace vanille, whisky	12.00
Colonel - sorbet citron, vodka	12.00
Empereur - sorbet mandarine, Mandarine Impériale	12.00
Amiral - glace vanille, cognac	12.00

GLACES ET SORBETS

Crèmes glacées
Vanille, chocolat, café, noisette.
Vanilla, chocolate, coffee, hazelnut

Sorbets
Citron, framboise, myrtille, clémentine
Lemon, raspberry, blueberry, clementine

Deux boules Two scoops	7.00
Trois boules Three scoops	9.00
Chantilly Whipped cream	2.00