

LES DESSERTS

7,50 €

Tarte aux myrtilles Maison

Fondant au chocolat Maison, crème anglaise

Crème brûlée

Mousse au chocolat et caramel beurre salé

Et les desserts du moment en fonction des arrivages et de l'inspiration du chef pâtissier...

Assortiment de fromages savoyards

Fromage blanc aux myrtilles

Fromage blanc à la crème

LES GLACES

Coupe Colonel (sorbet citron vert, vodka)

Coupe montagne
(glace génépy, sorbet myrtille, génépy, chantilly)

Dame Blanche (glace vanille, chantilly, sauce chocolat)

Fraise Melba
(glaces vanille et fraise, chantilly, coulis de fruits rouges)

Glace 1 boule 3€, 2 boules 5,50€, 3 boules 8€

crèmes glacées : vanille, chocolat, café, pistache, génépy, caramel, coco
sorbets : myrtille, framboise, pomme verte, citron vert, fraise, poire, cassis**NOS SPÉCIALITÉS SAVOYARDES SERVIES****UNIQUEMENT EN SOIRÉE**Disponibles le midi sur réservation la veille**Délice de Chartreuse rôti et lard paysan grillé 25,00€****Demi reblochon rôti au miel et thym 25,00€**Plats accompagnés de charcuterie, salade verte,
et pommes de terres ou d'une salade végé**-Prix par personne, minimum 2 personnes****Fondue savoyarde, salade 21,00€****Fondue Forestière aux cèpes et morilles, salade 23,50€****Raclette traditionnelle à consommer sur place**
charcuterie, salade et pommes de terres **25,00€****Reblochonnade, 3 fromages à faire fondre sur un brasero à table**charcuterie, salade et pommes de terre **25,00€****Pierrade et ses sauces maison, gratin ou frites**
faites cuire vous même vos viandes (250g min./personne) sur
une pierre chaude (réservation conseillée) **26,50€****-Partagez une spécialité avec vos enfants :****15€ par enfant****-supplément viandes 250g : 10,00€****-supplément charcuterie (1 personne) : 6,00€**