

MENU D'AUTOMNE

ENTRÉE - PLAT - DESSERT / 28,50€

ENTRÉE - PLAT ou PLAT - DESSERT / 24,50€

ENTRÉES

Tartare de thon sauce kiwi, salade verte.

ou

Velouté de potiron aux châtaignes et éclats de foie gras.

ou

St Marcellin chaud, sa charcuterie de Durfort et salade verte.

PLATS

Magret de canard de la Montagne Noire, pêches frémissantes
et gratin savoyard (solo : 21,00€).

ou

Tentacules de la mer à la plancha sur lit de sauce andalouse
et ses accompagnements (solo : 19,00€).

ou

Le mijoté du moment à découvrir (solo : 22,00€).

ou

La pièce du boucher tendre à souhait (250g mini)
avec gratin savoyard ou frites maison (solo : 21,00€).

DESSERTS

Croustillant praliné aux deux chocolats.

ou

Tarte tatin maison et sa boule vanille.

ou

Le dessert découverte si on a le temps.

ou

Coupe de glace 2 boules et chantilly pour les gourmands.

ou

Café gourmand des Frangines (supplément 2,00€).

PLAT DU JOUR À PARTIR DE 14,00€
SUIVANT L'INSPIRATION DU CHEF



ET QUAND IL FAIT FROID...

LA BERTHOUD

Délice de tomme d'abondance fermière gratinée au four (200 gr)
et ses aromates, salade composée, pommes de terre et
charcuterie de Durfort21,00

LA REBLOCHONNADE

Demi reblochon chaud fondu dans son poêlon, accompagné de
pommes de terre, salade composée et charcuterie de Durfort.21,00

OU SUR RÉSERVATION UNIQUEMENT
(minimum 2 personnes)

LA RACLETTE AU LAIT CRU

Fromage à volonté servi sur son appareil traditionnel
accompagné de pommes de terre, salade composée et
charcuterie de Durfort (voir avec nous s'il y a des enfants)26,00 / 1 pers.

NOTRE POTENCE POUR LES VIANDARDS

Une trilogie de viandes sélectionnées (magret de canard, bœuf, veau)
piquée sur sa potence, le tout flambé au whisky devant vous !!!!
Savourez ce petit kg de plaisir à deux, accompagné de son
gratin savoyard, sa salade composée39,00 / 2 pers.

MENU ENFANT / 9,50€

1 sirop au choix.
Nuggets ou steak haché maison
accompagné de frites ou gratin savoyard et salade verte
1 boule de glace.

LA POTENCE POUR 2

(SUR RÉSERVATION / UNIQUEMENT LE SOIR)



Une trilogie de viandes sélectionnées
(magret de canard, bœuf, veau)
piquée sur sa potence,
le tout flambé au whisky devant vous !!!!
Savourez ce petit kg de plaisir à deux,
accompagné de son gratin savoyard, sa
salade composée et ses deux sauces maison.