

Ancienne grange à foin familiale, en 1988 Mireille, ma maman, décide de créer ce restaurant, dans un lieu unique, là où le temps s'écoule plus lentement qu'ailleurs.
Naît alors « Chez Mireille », lieu-dit le Darbelin et l'aventure commence.

Maman aux fourneaux, Papa à l'approvisionnement l'hiver, une belle histoire de famille tout le monde est là, Cédric, Johanny et Moi mettons la main à la pâte.
Les années défilent et le restaurant grandit. Mon ambition pour exercer le métier de chef munit et l'envie de reprendre le restaurant également.

Après mon école hôtelière et des stages magnifiques, nous voilà en 2005 où je décide de poursuivre l'histoire avec maman. Je m'adapte aux saisons, à la clientèle et aux produits locaux toujours à la recherche de nouveaux plats.
J'en profite pour vous remercier car c'est grâce à vous que j'évolue aussi dans ma cuisine, une cuisine légère et colorée.

Aujourd'hui, je veux rendre hommage au terroir qui m'entoure et vous surprendre, tout en subtilité, en finesse, en douceur, ... avec des produits que vous connaissez peut-être et qui sont d'une délicatesse incroyable ; un retour aux sources, à l'essentiel.

Rachel, mon second, est aussi à mes côtés pour tenir cette promesse.

**Youri, chef pâtissier, champion du monde de pâtisserie en 2003 exerce son métier avec passion et dévouement à nos côtés depuis 2019.
Une pâtisserie surprenante et inattendue. Laissez-vous aller !**

Mireille, Youri et moi concrétisons notre rêve en vous accueillant dans ce petit coin de paradis.

Toute l'équipe vous souhaite un agréable moment.

Nadia



Petit Clin d'œil à nos Fournisseurs

**Pour favoriser le commerce de proximité, préserver l'environnement
et valoriser les produits de notre région**

Pain et Compagnie, Boulangerie
Sallanches 10 km

La Ferme de l'Abérieux, Bleu, Tomme
Cordon 6 km

Coopérative du Val d'Arly, Praz sur Arly
20 km

Haute Savoie Fromage, Sallanches 10km

Les Jardins d'Elie, Fruits et légumes Bio
Passy 15 km

Gaec Les Montagnards, tomme, cochon
élevé sur paille, Combloux 5km

Thomas le Prince, jus de fruits Bio, la Vallière 50 km

Brasseur Savoyard, bière, soft
Alby sur Chéran 93km

Gaec Les Valentins, Veau de Lait élevé
sous la mère, Cordon 6 km

Maison Pineau, Saucisson
Magland 19 km

Ferme des Armaillis, Chèvre frais,
fromage d'Hérens, tomme
Sallanches 11 km

Mme Bochet Françoise, Héliciculture
Villard sur Doron 49km

Gaec D'arpenaz, Agneau
Sallanches 6 km

Brasseur La Bacchante, Bières Bio
Sallanches 6 km



Les Entrées

Le Canard

19.80€

Opéra de Foie Gras Mi-cuit, Gelée Violine
Chutney Figue Cassis Myrtille

L'Escargot

16.00€

Pain Perdu Brioché aux Escargots de Mme Bochet
Emulsion à l'Ail des Ours, Tuile Chlorophylle

Du Jardin au Verger

15.30€



Ratatouille de Fruits et Légumes du Soleil,
Miel de Pissenlit Maison et Vinaigre de Genièvre, Tuile de Pissenlit

De l'Entrée au Dessert

15.30€

Panna Cotta au Bleu de la Ferme de l'Abérieux, Confit Rhubarbe et Poire,
Sablé Croustillant, Emulsion de Lait Fumé



Petit tour au Marché

15.00€

L'entrée du Chef selon son inspiration

En cas d'allergie ou d'intolérance alimentaire veuillez nous le faire savoir, nous vous guiderons dans vos choix.
La liste des Allergènes est également disponible si besoin, n'hésitez pas.



Les Plats



La Carotte

« Quand Tout Tourne Autour de la Carotte » 17.80€



La Lotte

Queue de Lotte cuite à basse température, Bouillon Lait de Coco,
Citronnelle et Citron Vert 25€

L'eau ou la Terre

La Suggestion du Jour 23€

Toutes mes pièces de viande ci-dessous seront travaillées selon l'arrivage de mes fournisseurs locaux, ainsi nous égayerons vos papilles

L'Agneau

La Pièce d'Agneau « d'Arpenaz » 29€

Le Veau

Le Veau de Lait des « Valentins » 29€



En cas d'allergie ou d'intolérance alimentaire veuillez nous le faire savoir, nous vous guiderons dans vos choix.
La liste des Allergènes est également disponible si besoin, n'hésitez pas.

Du Haut de nos Montagnes...

	Prix par pers/	
Fondue Savoyarde aux Trois Fromages, <i>servie avec Salade Verte</i>	16.50 €	} Min 2pers
Fondue Savoyarde aux Trois Fromages et Cèpes, <i>servie avec Salade Verte</i>	19.50 €	

Notre sélection de fromage abondance, meule de printemps, beaufort

Supplément Charcuterie « De notre région » 5.80€/pers



Fondant du Val D'Arly <i>comme un vacherin, servi avec charcuterie, salade verte et pomme de terre</i>	18.80€
Berthoud <i>Fromage d'abondance fondu au four avec une pointe d'ail et vin blanc</i> <i>Servi avec charcuterie, salade verte et pomme de terre</i>	18.80€
La Planche de Farcement, Poêlé au Lard Paysan de Combloux, Jambon Fumé de Pays, Salade Verte	18.50€

Uniquement sur réservation Minimum 2 Personnes

Tartiflette <i>Servie avec charcuterie et salade verte</i>	18.80 €
Farcement au Lard Paysan de Combloux « dès la sortie du Moule » <i>Excellent accord entre le sucré et le salé : pomme de terre râpée avec raisins, abricots, pruneaux,</i> <i>cuit dans un moule à cheminée bardé de lard. Servi avec charcuterie et salade verte</i>	24.00 €/pers

En cas d'allergie ou d'intolérance alimentaire veuillez nous le faire savoir, nous vous guiderons dans vos choix.

La liste des Allergènes est également disponible si besoin, n'hésitez pas.

Sans Oublier...le coin du Frédys

Dans nos alpages, Le fédys était une maisonnette où l'on conservait le fromage, crème et lait

Notre Sélection de Fromage d'Ici	6.00€
Faisselle Nature	4.80€
Faisselle et sa Pointe de Crème Fraîche	5.00€
Faisselle aux Myrtilles et sa Pointe de Crème Fraîche	5.60€

« Pour Terminer...en Douceur »

Le 100% Chocolat Vegan	12.00€	
Biscuit Cacao, croustillant amande, ganache courge chocolat, croquant grué cacao		
Fraise Surprise !	12.00€	
Biscuit sablé breton, marmelade de fraise, ganache chocolat blanc basilic		
Le Mont Blanc en Barre	12.00€	
Meringue, crème légère marron, confit de cassis, crème chantilly à la vanille		
Pêch' ou Melba	12.00€	
Choux crumble, pêche, groseille, parfait glacé vanille		
Café Très Gourmand	10.50€	



En cas d'allergie ou d'intolérance alimentaire veuillez nous le faire savoir, nous vous guiderons dans vos choix.
La liste des Allergènes est également disponible si besoin, n'hésitez pas.

Pour Terminer...en Fraîcheur, Notre Carte des Coupes Glacées


Coupe Velours	7.80€
Sorbet Pêche, Abricot Rôti au Romarin, Coulis de Pêche de Vigne Groseille, Crème Fouettée	
Coupe de la Dame de Pique	7.80€
Glace Chocolat, Glace Vanille Infusion Gousse de Bourbon, Sauce Chocolat, Crème Fouettée	
Coupe des Pères Chartreux	7.80€
Glace Vanille Infusion Gousse de Bourbon, Raisins Secs Macérés à la Chartreuse Verte, Crème Fouettée	
Coupe Williamine	7.40€
Sorbet Poire, Eau de Vie Poire William	
Coupe deux Boules	4.50€
Trilogie de votre choix	6.00€

Nos Parfums :

Glace : Vanille infusion gousse de Bourbon, Café, Barbapapa, Menthe chocolat

Sorbet : Poire, Pêche, Framboise, Mangue, Chocolat, Citron

***Supplément Chantilly 1.80€**



En cas d'allergie ou d'intolérance alimentaire veuillez nous le faire savoir, nous vous guiderons dans vos choix. La liste des Allergènes est également disponible si besoin n'hésitez pas.

Menu « 100 » Regrets

Du Jardin au Verger

Ratatouille de Fruits et Légumes du Soleil,
Miel de Pissenlit Maison et Vinaigre de Genièvre, Tuile de Pissenlit



Ou

De l'Entrée au Dessert

Panna Cotta au Bleu de la Ferme de l'Abérieux, Confit Rhubarbe Poire, Sablé Croustillant,
Emulsion de Lait Fumé



* * *

La Carotte

« Quand Tout Tourne Autour de la Carotte »



Ou

La Lotte

Queue de Lotte cuite à basse température, Bouillon
Lait de coco, Citronnelle et Citron Vert



* * *

Dessert au Choix

Entrée, plat, dessert 35€

Entrée, plat, fromage, dessert 39€



Menu « 100 % » Plaisir

Mise en Bouche

* * *

Le Canard

Opéra de Foie Gras Mi-cuit, Gelée Violine
Chutney Figue Cassis, Myrtille

Ou

L'Escargot

Pain Perdu Brioché aux Escargots de Mme Bochet
Emulsion à l'Ail des Ours, Tuile Chlorophylle

* * *

Petite Pause

* * *

L'Agneau

La Pièce d'Agneau « d'Arpenaz »

Le Veau

Le Veau de Lait des « Valentins »

* * *

Dessert au Choix

Entrée, plat, dessert 40€

Entrée, plat, fromage, dessert 44€





Menu Epicurien

(Uniquement les midis du lundi au samedi)

26€

Petit tour au Marché

L'entrée du Chef selon son inspiration

* * *

L'eau ou la Terre

La Suggestion du Jour

* * *

Du Sucre et de la Finesse

Dessert du Moment

* * *

Menu Bout'Chou

Réservé au moins de 12 ans

13.10€

Saucisson du Pays

* * *

Filet de Volaille à la Crème Ou

Steak Haché

Frites ou Garniture du Jour

* * *

Sucette au Deux Chocolats

Ou

Mystère Glacé à la Vanille aux Eclats de Cookies