

<u><i><b>Autour d'une salade</b></i></u>	<u><i><b>petite</b></i></u>	<u><i><b>grande</b></i></u>
<i>L'alpage, reblochon, tome, jambon cru</i>	<b>8.90€</b>	<b>13.90€</b>
<i>La chèvre chaud à l'huile d'olive et thym</i>	<b>8.90€</b>	<b>13.90 €</b>
<i>La chéran, truite fumée, écrevisses et basilic</i>	<b>9.90€</b>	<b>14.90€</b>
<i>La gourmande aux copeaux de foie gras</i>	<b>11.90€</b>	<b>16.90€</b>

### ***Autour d'un plat du terroir***

*Véritable diots de Savoie fumés, fondue d'oignons et polente*  
**14.90€**

*Tartiflette traditionnelle, salade verte* **13.90 €**

*Tartiflette traditionnelle, salade verte et jambon de pays* **15.90 €**

*Hamburger des montagnards, terrine de polente* **15.90 €**

*(Laitue iceberg, oignons confits, diot, reblochon et lard)*

*Hamburger des Bauges, terrine de pomme de terre au lard* **16.90 €**

*(Steak haché, salade, tomate, oignons, cornichon, fromage à raclette)*

### ***Autour d'une spécialité***

*Escalopes de foie gras rôties aux escargots, crème verte à l'ail doux et sa croustille de tome des Bauges* **18.90€**

*L'entrecôte poêlée au beurre d'aromates, purée de pomme de terre et légumes du moment* **18.90 €**

*Formule cuisses de grenouilles à la persillade* **26.90€**

*Uniquement sur réservation et à partir de 2 personnes*

*(Servie à volonté, accompagnées de pommes de terre sautées et salade verte)*