

Pour continuer.....

« Derrière le Mont Blanc »

- 16,90€ **Risotto forestier**
14,90€ **Tartine « bruschetta », végétarienne** et sa salade de saison

Entre Mer et Lac (selon arrivage)

- 19,80€ **Filets de perche**
juste meunière, leurs frites « Maison », salade de saison, sauce tartare
18,90€ **Pavé de Saumon** sauce Oseille, Risotto forestier et légumes du jour
17,80€ **Poêlée de Gambas** en persillade, flambée au Pastis

Le coin du Boucher

- 18,40€ **Tartare de bœuf cru**
juste saisi ou à l'italienne avec ses copeaux de parmesan (+1€)
23,80€ **Entrecôte au vin de Mondeuse** (300 gr), frites maison et salade
16,80€ **Faux Filet grillé**, beurre maître d'hôtel, frites maison et salade
19,60€ **Magret de Canard** à l'orange et miel acacia
17,60€ **Suprême de Volaille fermière** à la crème de Reblochon

Les Spécialités Savoyardes (supplément charcuterie +6 €)

- Fondues Savoyardes** aux trois fromages
de notre ami Pierre Gay « Meilleur Ouvrier de France »
21,30€ - Aux cèpes (salade de saison)
18,50€ - Traditionnelle (salade de saison)
17,90€ **Tartiflette « d'chez nous »**, son jambon cru, sa salade de saison
18,30€ **Diots « artisanales »** au vin de Mondeuse et son gratin de Crozets
19,60€ **Petit Reblochon « pané »**, ses patates, sa charcuterie, sa salade de saison

— Prix net en euros —

La loi, selon le décret n°2014-294, interdit l'utilisation de plusieurs titres restaurant pour le règlement d'un même repas ainsi que le dimanche et les jours fériés.