



MENU



Les repas sont à réserver 24h à l'avance, 2 personnes minimum

Tous les jours sauf Lundi et Dimanche

service à 19h ou 19h30

Sur réservation 24h à l'avance, **à partir de 2 personnes**

- | | |
|-----------------------------------|----------------|
| - Pierrade (bœuf, poulet, canard) | 29,50 € / pers |
| - Fondue Savoyarde | 23,50 € / pers |
| - Raclette | 24,50 € / pers |
| - Supplément charcuterie 1 pers | 7,50 € / pers |

Menu complet, 39,50 € par pers, hors boissons

Entrée / plat, 32,00 € par pers, hors boissons

Plat / dessert, 27,50 € par pers, hors boissons

LUNDI

Tapas & planches apéro (disponible jusqu'à 19h00)

MARDI

Gaspacho vert du jardin de la Grange

Carbonade de veau, pdt sautées

Crumble Pommes/Prunes aux amandes

MERCREDI

Truite de Savoie façon gravelax

Croziflette d'été avec courgettes lardons et oignons

Mousse au chocolat

JEUDI

Salade de haricots verts du jardin, chèvres frais, tomates cerises

Sauté de porc à la crème de moutarde et pdt sautées

Tarte Poire Amandine & boule de glace vanille

VENDREDI

Velouté de courgettes du jardin

Poisson du jour, crème de citron, poêlée de haricots verts du jardin

Crème brûlée

SAMEDI

Tranche de foie gras mi-cuit maison, chutney maison

Quiche courgette, tome de Savoie, lardons, oignons et légumes confits

Mi cuit chocolat et boule de glace vanille

DIMANCHE

Tapas & planches apéro (disponible jusqu'à 19h00)