UNE CUISINE CONVIVIALE, ORGANIQUE ET LOCALE

Notre idée est de vous proposer des produits locaux de haute qualité, présentés bruts et peu transformés afin de vous donner le meilleur d'eux-mêmes à chaque bouchée

Nous avons la chance de travailler avec des bouchers, charcutiers, fromagers & agriculteurs d'exception, passionnés par le goût.

Ponctuellement, nous nous permettons d'aller chercher des produits ailleurs lorsqu'ils n'existent pas chez nous pour le plus grand plaisir de vos papilles.

NOTRE CONCEPT :
DES PLANCHES À PARTAGER OU PAS ! ICI ON MANGE AVEC LES DOIGTS, LA CONVIVIALITÉ ET LE PARTAGE SONT LES MOTS D'ORDRE.

Fromages, Fondues et charcuteries

La ferme Chatelain est située à Puygros dans les contreforts du massif des Bauges. La production est artisanale et les produits sont fabriqués à la main dans le respect des traditions savoyardes.

La salaison de la St Hubert est située à Sainte Hélène du Lac en Savoie. Les charcuteries sont fabriquées de manière artisanale. Avec les années, ils ont pu développer et maintenir une fleur naturelle pour garantir l'affinage sans ingrédients de synthèse.

Fromages de la ferme chatelain 17 €

Charcuteries de la salaison de la St Hubert 17 €

La Matouille 18 €

Tomme fermière fondue (300 gr env)

Reblochonnade 21 €

Reblochon fermier fondu(250 gr env)

On dit pâté en croûte ou pâté croûte ? 13 €

Bien boire, Bien manger !

À LA CARTE

Coeur de burrata 19 €

Foccacia maison et réduction de vin rouge

Douceur estivale 15 €

Légumes de saison et son crémeux

Tataki de truite d'isère 18 €

Crème de courgettes et copeaux de légumes

Des gambas dans nos filets 19 €

Gambas juste saisies et sa bisque

La cochonaille (500 gr) 34 €

Poitrine de porc confite basse température et frites fraîches maison

Le poulet rôti façon HC 22 €

Volaille snackée, jus et pommes de terre fondantes

LES VIANDES À LA DÉCOUPE !

Viandes affinées par La Maison Milleret qui a pour objectif de faire découvrir à ses clients des produits d'exception venant du monde entier.
Servies au poids, accompagnées de frites fraîches maison et sauces.

Faux-filet - 300 gr minimum **11 € les 100 gr**

Entrecôte - 500 gr minimum **10 € les 100 gr**

Côte de boeuf (25 mins minimum) **12 € les 100 gr**
Race Salers, Aubrac, Normande, Limousine ...
Ou Simmental, Holstein ...
800 gr minimum

BIEN BOIRE, BIEN MANGER !

Les frites fraîches maison

NOS FRITES SONT CUITES DANS LA GRAISSE DE BOEUF!

Les pommes de terre organiques sont collectées avec amour à la ferme Bottaz, située en Combe de Savoie. Une agriculture raisonnée en polyculture.

Les frites de chez HC (250 gr) 6,5 €

Le plat des coureurs 23 €

Pour ceux qui courent autour du Mont-Blanc

Les desserts

Tout est fait maison !

La vraie tarte à la praline 10 €

Mousse au chocolat de Mamie 10 €

Crème de cacahuète, chouchou et mousse chocolat

Sous la meringue 10€

Chantilly mascarpone façon pavlova et fruits de saison

Bien boire, Bien manger !

350 vins en cave... et pas une seule raison de rester dehors !

Domaines prestigieux, petits **producteurs passionnés**, pépites locales et **découvertes** inattendues. Trop de **merveilles** pour tout afficher ici !

Bien boire, Bien manger !