

∞ LES ENTREES ∞

Velouté de potimarron, crème fraîche et chips de lard Pumpkin soup, whipped cream, bacon chips	10.00
Terrine de cerf aux noisettes, pickles de légumes maison Deer terrine with hazelnuts and homemade vegetable pickles	12.00
Fricassée d'escargots de Magland beurre persillé, mousseline de céleri Magland snail fricassee, parsley butter, celery mousseline	16.00
Tartare de saumon aux baies roses Salmon tartare with pink berries	15.00
Terrine de foie gras de canard, gelée de coing Duck foie gras terrine and quince compote	24.00

Soucieux de l'impact sur notre environnement,
notre Chef, Gwénolé Lepoidevin, sélectionne uniquement des produits frais et de qualité.

Chaque jour son équipe et lui-même donnent le meilleur d'eux même pour vous proposer
des saveurs authentiques et sans artifice afin que votre moment à l'Auberge soit une fête.

SPECIALITES DE LA MONTAGNE

FONDUE SAVOYARDE

24.00

par personne

Fondue savoyarde aux 4 fromages : Emmental de Savoie IGP, Gruyère IGP, Abondance AOP, Beaufort AOP
Servie avec pommes de terre vapeur et salade verte
Fondue with 4 cheese : Emmental de Savoie IGP, Gruyère IGP, Abondance AOP, Beaufort AOP
Served with boiled potatoes and mix green

FONDUE MOITIE-MOITIE

27.00

par personne

Vacherin fribourgeois - Gruyère suisse
Servie avec pommes de terre vapeur et salade verte
Fribourg vacherin - Swiss gruyere,
Served with boiled potatoes and mix green

TARTIFLETTE DE NOS MONTAGNES

22.00

Pommes de terre, lardon, reblochon
Potatoes, bacon, reblochon cheese

PLANCHE DE CHARCUTERIES

20.00

Pour 2 personnes

Assortiment de Charcuteries
Jambon de pays, Coppa, Rosette, Chorizo
Local charcuterie and dried meat cuts
Raw country ham, Coppa, Rosette, Chorizo

*Les fondues sont pour 2 personnes minimum
Fondues cheese are for a party of 2 people minimum*

LES POISSONS

Dos de cabillaud, crème de lard et coco de Paimpol Codfish fillet, bacon cream and Paimpol coconut	31.00
Pavé de saumon poché, sauce à l'oseille Poached salmon steak, sorrel sauce	27.00
Filet d'omble chevalier poêlé, beurre citronné Pan-fried arctic char fillet, lemon butter	31.00

LES VIANDES

Filet de bœuf Simmental au sautoir, façon Rossini Rossini fillet of Simmental beef	39.00
Suprême de volaille de plein air, sauce au vin jaune Free-range poultry supreme, yellow wine sauce	22.00
Côte de cochon à l'ancienne, sauce au miel et moutarde en grain Old-fashioned pork ribs, honey sauce and whole grain mustard	31.00
Traditionnel civet de cerf, oignon grelot Traditional venison stew, grelot onion	29.00

LE VEGETAL

Grande assiette de légumes de saison Plate of seasonal vegetables	14.00
--	-------

LES DOUCEURS

LA PATISSERIE

Tartelette aux prunes et au thym Plum and thyme tartlet	10.00
Moelleux au chocolat intense, glace vanille Intense chocolate cake, vanilla ice cream	10.00
Tiramisu au café, biscuit à la cuillère maison Coffee tiramisu, homemade spoon biscuits	10.00
Riz au lait sur lit de caramel à la fleur de sel Rice pudding on a bed of fleur de sel caramel	9.00
Omelette norvégienne flambée au Grand Marnier "Omelette norvégienne" flambéed with Grand Marnier	12.00

LES COUPES CANAILLES

Général - glace vanille, whisky	12.00
Colonel - sorbet citron, vodka	12.00
Empereur - sorbet mandarine, Mandarine Impériale	12.00
Amiral - glace vanille, cognac	12.00

GLACES ET SORBETS

Crèmes glacées
Vanille, chocolat, café, noisette.
Vanilla, chocolate, coffee, hazelnut

Sorbets
Citron, framboise, myrtille, clémentine
Lemon, raspberry, blueberry, clementine

Deux boules Two scoops	7.00
Trois boules Three scoops	9.00
Chantilly Whipped cream	2.00