

∞ LES ENTREES ∞

Soupe crémeuse de champignons avec toast Creamy mushroom soup with toasts	14.00
Tarte tatin d'endives, fromage de chèvre frais, miel de montagne Endive tart tatin with fresh goat cheese and mountain honey	14.00
Saumon de l'Atlantique fumé par nos soins, crème aigrelette Homemade smoked salmon with sour cream	18.00
Terrine de foie gras de canard, pain d'épices, compotée de poires Duck foie gras terrine, gingerbread and pear compote	24.00

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

Filet de bar poêlé, beurre blanc aux algues Pan-seared fillet of sea bass, beurre blanc with algae	33.00
Dos de saumon poché, vinaigrette aux fines herbes Poached salmon, vinaigrette dressing with herbs	27.00
Noix de coquilles Saint-Jacques snackées, réduction au Noilly Prat Pan-seared scallops, sauce with Noilly Prat	38.00

LES VIANDES

Filet de bœuf au sautoir façon Rossini French beef fillet Rossini style	42.00
Magret de canard poêlé aux baies de Goji, sauce aigre douce Duck breast with berries Goji, sweet and sour sauce	32.00
Ris de veau aux morilles façon cassolette Cassiolette of calf sweetbreads with morel mushrooms	38.00

AUTOUR DE LA TRUFFE

Grande assiette de légumes d'hiver, vinaigrette à la truffe noire Plate of seasonal vegetables	22.00
Tagliatelles fraîches, crème à la tuber melanosporum Fresh tagliatelle pasta with black melanosporum truffle	30.00

LES DOUCEURS

LA PATISSERIE

Tatin gourmande Poire de Savoie, chocolat Savoy pear and chocolate tarte tatin	12.00
Moelleux au chocolat, cœur coulant orange, quenelle mascarpone Chocolate moelleux, orange marmelade and mascarpone	12.00
Nage d'oranges aux épices, sorbet clémentine Orange salad with spices and clementine sorbet	11.00
Tiramisu au café Coffee tiramisu	12.00
Tarte au citron meringuée revisitée sur un sablé breton New style lemon tart with meringue and shortbread	11.00
Omelette norvégienne flambée au Grand Marnier "Omelette norvégienne" flambéed with Grand Marnier	14.00

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