

∞ A PARTAGER ∞

Terrine de caillons à l'Armagnac et trompettes de la mort Caillon terrine with Armagnac and chanterelle mushroom	12.00
Bonbons de reblochon fermier Farm Reblochon cheese « candies »	12.00
Cromesquis du moment Homemade seasonal cromesquis	12.00

∞ LES ENTREES ∞

Fromage de tête de veau de lait maison, sauce ravigote Homemade terrine of milk-fed veal, ravigote sauce	13.00
Ombre Chevalier façon gravlax, zestes d'agrumes Gravlax style char, citrus zests	16.00
Salade d'endive au bleu d'Auvergne, poire au bouillon Vinaigrette à la moutarde à l'ancienne Endive salad with bleu d'Auvergne chesse, poached pear Whole grain mustard dressing	15.00
Terrine de foie gras de canard maison Duck foie gras terrine maison	24.00

Soucieux de l'impact sur notre environnement, notre chef, Jérémy Sicot, sélectionne uniquement des produits frais, de saison 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

FONDANT D'ARLY A MA FAÇON 28.00

Saucisse de Magland fumée, fondant d'Arly,
pommes de terre vapeur, salade verte
Smoked Magland sausage, Arly local cheese,
Boiled potatoes and mix green

FONDUE DE L'AUBERGE 24.00
par personne

Fromage à raclette - gruyère savoyard - tomme de Savoie de chez Mr Morand
Servie avec pommes de terre vapeur et salade verte
Raclette cheese - Savoyard Gruyère - Savoie tome cheese from Mr. Morand
Served with boiled potatoes and mix green

LA TRADITIONNELLE FONDUE MOITIE-MOITIE 26.00
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 20.00

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

INCONTOURNABLE PLANCHE DE CHARCUTERIES D'ICI 15.00
une personne

Local charcuterie and dried meat cuts 22.00
deux personnes

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

LES POISSONS

Lotte légèrement snackée, sauce à l'Armoricaine Monkfish slightly snacked, with « Armoricaine » sauce	30.00
Dos de cabillaud en saumure rôti à l'étuvée, sauce marchand de vin Cod fish in brine and braised served with a red wine sauce	28.00
Saumon poché au bouillon aux herbes de notre jardin, sauce aïoli Poached salmon in a broth with herbs from our garden, Aioli sauce	27.00

LES VIANDES

Filet de bœuf poêlé au beurre, sauce béarnaise Pan-seared beef filet, bearnaise sauce	32.00
Escalope de veau de lait façon Savoyarde Savoyard style milk-fed veal escalope	28.00
Bouchée à la reine Ris et poitrine de veau, sauce aux morilles Sweetbread with morels sauce	34.00
Epaule d'agneau de 7 heures, jus corsé <i>pour 2 personnes</i> 7-hour braised lamb shoulder, strong meat sauce <i>for 2 people</i>	75.00

LES DOUCEURS

LA PATISSERIE

Millefeuille caramélisé à la vanille et praliné Vanilla and praline caramelized millefeuille	11.00
La tarte au citron meringuée à notre façon Meringue lemon tart our own style	10.00
Flan pâtissier, chantilly caramel & caramel beurre salé Custard pastry, caramel whipped cream, and salted butter sauce	12.00
Fondant au chocolat, glace vanille Chocolate fondant, vanilla ice cream	10.00
Tarte aux poires pochées au Gamay, crème fouettée Poached pear tart, whipped cream	10.00
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	3.00