

LES SOUYES

Les formules : 35 euros par personne
Formulas : 35 euros per person

LES RACLETTES DE BERNARD

2 pers. minimum - Minimum 2 people

LA FONDUE TRADITIONNELLE

2 pers. minimum - Minimum 2 people

LA REBLOCHONNADE

2 pers. - 2 people

LA MATOUILLE

2 pers. - 2 people

LA TARTIFLETTE

1 pers. - 1 people

LE POTCHON

1 pers. - 1 people

Inclus : Pomme de terre, Charcuterie, Salade, Génépy ou Grolle
Includes : Potatoes, Charcuterie, Salad, Génépy & Grolle

LES DESSERTS

10 euros par dessert

10 euros per dessert

LE GÂTEAU DE SAVOIE

LA TARTE AUX NOIX

LES GLACES AU LAIT

LA MERINGUE BOULANGÈRE



LES CASSE-CROÛTES

LE DIOT SEC

Diot de Savoie, viande de porc élevée aux grains

10 euros

ASSIETTE VEGETARIENNE

Carotte, choux-fleur, tomate cerise, fromage blanc ciboulette et échalotte

15 euros

LA CROÛTE DU SAVOYARD

*Réconfortant et terriblement délicieuse, tranches épaisses de pain,
poitrine fumée, confit d'oignons*

20 euros

PLANCHE DE FROMAGE ET DIOT

*Fromage d'Alpage de Bernard Chardon (Auberge de l'Ariondaz) et diot
de Savoie de la maison Rullier*

25 euros

ASSIETTE DE CHARCUTERIE

*Mix de charcuterie de la maison Rullier: Pancetta, coppa, boeuf séché,
tarin de chevreuil, jambon cru 16 mois d'affinage*

25 euros