



LES ENTRÉES

LE VELOUTÉ DE POTIMARRON  
ET SES GRAINES DE COURGE TORRÉFIÉES
9 €

LES ESCARGOTS DE MAGLAND (74)
AU BEURRE D'AIL ET PERSIL, FLAMBÉS AU GÉNÉPI PAR 6 OU PAR 12 *
9 € / 16* €

L'OEUF COCOTTE SAVOYARD
OIGNONS ET LARDONS CARAMELISÉS, CRÈME DE REBLOCHON
10 €

LA TERRINE DE CERF DU REFUGE
SAUTÉ DE CERF MARINÉ, PORC ET HERBES FRAÎCHES
11 €

LA SALADE DU REFUGE 
MESCLUN, REBLOCHON PANÉ, TOMATES CONFITES, NOIX ET POMME GRANNY SMITH
12 €

LE GRAVELAX DE TRUITE FUMÉE
CRÈME D'ANETH, MINI BLINIS
14 €

CONSULTEZ NOTRE EQUIPE POUR CONNAÎTRE LA SUGGESTION DU JOUR DU CHEF

* SUPPLÉMENT 5 € DEMI-PENSION



LES PLATS

LES CONCHIGLIONI FARCIS AUX LÉGUMES 
SAUCE TOMATE BASILIC ET COPEAUX DE VIEUX PARMESAN

17 €

LES BURGERS DU REFUGE

LE VÉGÉ : PAIN MAISON, CRÈME CIBOULETTE, GALETTE DE POIS CHICHE, AVOCAT, TOMATES CONFITES

LE CLASSIQUE : PAIN MAISON, VIANDE CHAROLAISE, CHEDDAR, TOMATES CONFITES, OIGNON ROUGE, PICKLES, MAYONNAISE MAISON

19 € / 20 €

LES RIBS

TRAVERS DE PORC, SAUCE BARBECUE MAISON ET ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE

22 €

LE FILET DE DAURADE

BEURRE BLANC ET RIZ AUX LÉGUMES

24 €

LA CASSOLETTE DE LA MER FACON TAJINE

FUMET DE POISSON, CITRON CONFIT, AMANDES ET HERBES FRAÎCHES

26 €

L'ENTRECÔTE DU MOMENT

SAUCE MAISON AU POIVRE OU AU BLEU, POMMES DE TERRE GRENAILLE RÔTIES (ORIGINE SELON ARRIVAGE)

29 €*

CONSULTEZ NOTRE EQUIPE POUR CONNAÎTRE LA SUGGESTION DU JOUR DU CHEF

* SUPPLÉMENT 5 € DEMI-PENSION



LES SPÉCIALITÉS

LA TARTIFLETTE

AU LARD PAYSAN FUMÉ ET REBLOCHON DE LA COOPÉRATIVE, SERVIE AVEC MESCLUN

18 €

NOS RACLETTES (POUR 2 PERSONNES, 400 GRAMMES)

RACLETTE DE SAVOIE IGP 10 SEMAINES D'AFFINAGE (MÉDAILLÉE),
SERVIES AVEC CHARCUTERIE, MESCLUN ET POMMES DE TERRE VAPEUR

NATURE OU FUMÉE 24 € / PERSONNE

NOS FONDUES (POUR 2 PERSONNES)

BEAUFORT, ABONDANCE, MEULE DE SAVOIE, SERVIES AVEC CHARCUTERIE ET MESCLUN

LA TRADITIONNELLE : FONDUE SAVOYARDE 23 € / PERSONNE

LA PARFUMÉE : FONDUE SAVOYARDE AUX CÈPES 24 € / PERSONNE

L'ALEXIA : FONDUE SAVOYARDE AU CRÉMANT DE SAVOIE 25 € / PERSONNE

POUR PLUS DE GOURMANDISE

SUPPLÉMENT FROMAGE RACLETTE (PRIX POUR 2 PERSONNES, 400GRS DE FROMAGE) 18 €

SUPPLÉMENT FROMAGE FONDUE (PRIX POUR 2 PERSONNES) 13 €

SUPPLÉMENT CHARCUTERIE (PRIX POUR 2 PERSONNES) 10 €



LES FROMAGES

LE FROMAGE BLANC DE SAVOIE

SERVI AU CHOIX : NATURE, AU MIEL OU AU COULIS DE MYRTILLES

6 €

L'ASSIETTE DE FROMAGES

REBLOCHON, BEAUFORT, BLEU DE BRESSE ET MESCLUN

10 €

LES DESSERTS

L'ÎLE FLOTTANTE ET SON CARAMEL À LA FLEUR DE SEL 

SANS GLUTEN

6 €

LE CRUMBLE DE FRUITS FRAIS DE SAISON

7 €

LA COUPE GLACÉE 4810 

SANS GLUTEN

7 €

LA TARTELETTE FIGUES ET NOIX

8 €

LE FONDANT AU CHOCOLAT DU REFUGE ET SON SORBET

9 €

CONSULTEZ NOTRE EQUIPE POUR CONNAÎTRE LA SUGGESTION DU JOUR DU CHEF