

Où en visitant nos Montagnes

* Le plat des Bergers :

La Pélia (*Tartiflette*) des Aravis « *faite Minute* »

avec l'introuvable Reblochon AOP de chez Hubert Thuet au Grand Bornand,

29

Élu meilleur Reblochon Français 

* La Fondue Suisse Maison (*Vacherin Fribourgeois & Gruyère Suisse*)

En 2 variantes :

Nature

32

Aux Morilles

42

Pour accompagner ces plats montagnards nous vous proposons ,

Belle Planche de Charcuterie Artisanale de Savoie et condiments

18

Nos plats montagnards sont servis avec une Salade Verdure

* Pour les Enfants jusqu'à 12 ans nous pouvons vous proposer

Filet de Cabillaud ou un filet de Bœuf et une garniture au choix

20

Menu du Refuge 3 plats 34€

Formule 2 plats 29€

Menu complet sur l'ardoise
servi le midi, sauf le week-end

Notre couteau Opinel vous plaît !

Vous pouvez l'emporter, mais ne coupez pas le fil de l'amitié...
La tradition est de remettre une pièce... Chez nous 22€ suffiront

Les produits faits Maison sont élaborés sur place à partir de produits bruts

La Volaille de Bresse est la seule Volaille à bénéficier de l'Appellation d'Origine Protégée.

*Elle provient de l'élevage de Cyril Degluaire, éleveur à St Cyr sur Menthon
et triple Vainqueur des Glorieuses de Bresse en 2017, 2018 et 2019, 2021 dans la catégorie « Poulaillades »*



Chef de Cuisine : Roméo Garcia assisté de Coline Gillard

Direction : Justine Subit

Origine des viandes bovines : France – UE / Informations allergènes à disposition

Prix TTC, taxes et service compris – 09/2022