



entrées / starters

Soupe de Parmesan, condiment ail des ours	12€
Salade Romaine, croûtons-Beaufort-lard fumé	14€
Burrata di Buffala, fondue de tomate-basilic-truffe noire	18€
Carpaccio de bœuf, riquette-pignon de pin-Gorgonzola	15€
Tartare de bœuf taillé au couteau & Melanosporum (200 gr)	25€
Bœuf mariné « Tigre qui pleure »	16€

plats / mains

Crozets de Sarrazin, jambon-truffe-œuf	29€
Côte de bœuf 1 kg grillée à se partager	(par personne) 38€
Fondue aux 4 fromages	25€
Fondue aux 4 fromages aux truffes	29€
Pêla des Aravis truffée, cœur de sucrine	29€
Bœuf-foie gras-truffe noire	32€

lacs & rivières / lakes & rivers

Cuisse de grenouilles dorées meunière	27€
Belle truite de lac citron-câpres-croûtons-persil	27€

garniture / side

(une garniture de votre choix)
Haricots verts - Polente crémeuse - Cœur de sucrine - Pommes frites

desserts & fromage / desserts & cheese

Tarte aux myrtilles	9€	Eton mess aux fruits rouges - explosion de meringue et crème mi-montée	9€
Meringues Suisse, crèmes de la Gruyère et de marron d'Ardèche	9€	Mousse éternelle et délicate au chocolat	9€
Baba au Rhum agricole, crème mi-montée	9€	Demi-Reblochon fermier, râpée de truffe	11€

(prix nets par personne, service compris)

Carte de tradition alpine

fondue aux 4 fromages

nature	25€
aux cèpes	26€
à la truffe	29€
<i>servi avec son cœur de sucrine</i>	

raclette en braséro

nature	25€
ail des ours	26€
à la truffe	29€
<i>servi avec un assortiment de charcuterie artisanale de Bon en chablais, pomme grenaille, cœur de sucrine</i>	

pêla des Aravis

nature	25€
à la truffe	29€
<i>servi avec son cœur de sucrine</i>	

charcuterie artisanale

d'Hervé de Bons-en-Chablais

jambon de Pays (100 g)	9€
poitrine fumée (100 g)	9€
boeuf séché (100 g)	9€
saucisson nature (100 g)	9€
saucisson noisette (100 g)	9€
filet mignon au Beaufort (100 g)	9€

desserts

Tarte aux myrtilles	9€
Eton mess aux fruits rouges - explosion de meringue et crème mi-montée	9€
Meringues Suisse, crèmes de la Gruyère et de marron d'Ardèche	9€
Mousse éternelle et délicate au chocolat	9€
Baba au Rhum agricole, crème mi-montée	9€
Demi-Reblochon fermier, râpée de truffe	11€

(prix nets par personne, service compris)