

Entrées

- Ardoise de Jambon du pays 16 mois d'affinage.** 13 €
local ham
- Ardoise de la Dent d'Oche.**(assortiment de charcuterie du pays) 17 €
assortment of local charcuterie
- Terrine maison aux pistaches « recette mimi du Cro-Bidou »
lentilles verte en salade,confiture d'oignons et condiments.** 13 €
home made pate, salade of lens and condiment
- Salade Gavotine.**(salade verte, croûtons, Abondance et lardons) 12 €
green salad, local cheese,bacon and crusty bread
- Salade gourmande du Cro-Bidou.** 15 €
(salade verte, dés de fromage de chèvre, tomates,oignons rouges,viande séchée,jambon de pay set pomme de terre gratinée au reblochon)
green salad,goat cheese, ham, tomatoes, melted cheese on potatoes
- Salade descente des Alpapes.** 15 €
(salade verte, tomates, pignons de pin, tomme de montagne croutons, tomates confites, diots de Savoie, jambon et oeuf poché)
green salad, local saussage, ham, tomatoes,poched egg
- Tartare de tomates et tomme au basilic,tapenade aux deux olives
croustillant de tomme de montagne et condiment.** 15 €
tomatoes tartar, basilic,crispy local cheese and condiment
- « Oeuf cocotte comme à la ferme » crème , reblochon, tranche
jambon du pays et mouillettes toastée.** 14 €
cocotte eggs with cream, local cheese ham and toasts

Viandes

Escalope Savoyarde gratiné au fromage de pays, pommes frites. 22 €
slice of veal, ham and cream with melted cheese

Tranche de filet de boeuf sauce morilles, écrasée de pomme de terre aux noisettes torrifiées, poire pochée à la Mondeuse de Savoie os à moelle et légumes. 28 €
grilled filet of beef, morel sauce, mashed potatoes and vegetables

Traditionnel diots de Savoie fumée « Simon Michoud » paillason de pomme de terre, légumes et jus au lard paysan. 20 €
local sausage, potatoes pancakes and vegetables

Ballotine de volailles, farce aux foie gras, sauce aux cornes d'Abondance tagliatelles fraîches et légumes. 24 €
slice of chicken, mushroom cream, vegetables and fresh tagliatelles

Poissons

Noix de Saint-Jacques juste saisie, risotto crémeux au reblochon fermier, croustillant de jambon du pays. 24 €
fried saint-jacques with risotto and crusty ham

Cuisses de grenouilles persillade, pomme frite et salade verte. 22 €
frogs legs with persillade, french fried and salad

Filet de perches poêlée meunière, pomme frite et salade verte. 26 €
filet of perches fish, french fried and salad

Nos spécialités du terroir

- Salade gourmande du « Cro-Bidou ».** 15 €
salade verte, noix, fromage de chèvre, tomates, oignons rouge viandes séchée, jambon du pays et pomme de terre gratiné au reblochon
(salad, goat cheese, ham, tomatoes, nuts, melted cheese on potatoes)
- Traditionnel beignets de pomme de terre Savoyards « la rissolle » servie avec une ardoise de charcuterie du pays et salade verte.** 22 €
potatoes beignets with local charcuterie and salad
- Galette du « Cro-Bidou »aux lardons et herbes fraîches gratiné à la tomme de Savoie, chips de lard croustillant, ardoise de charcuterie et salade.** 22 €
potatoes pancake with melted cheese and local charcuterie
- Fondue Savoyarde aux trois fromages de la ferme Michoud à Saint-Paul en Chablais.** 18 €
local fondue with 3 cheese from our village farm
- Tartiflette gratiné au reblochon laitier, salade verte.** 18 €
fried potatoes and lardons, cream and melted reblochon
- Berthoux de la Vallée d'Abondance, servie avec une ardoise de charcuterie du pays, pomme de terre en robe des champs et salade verte.** 23 €
melted local cheese with wine, local charcuterie and salad
- Raclette de fromage affiné servie avec ardoise de charcuterie du pays pomme de terre en robe des champs et salade verte.** 24 €
(pour 2 personnes mini)
melted raclette cheese with potatoes and local charcuterie
- Escalope de veau Savoyarde gratiné au fromage de pays, pommes frites.** 22 €
slice of veal, ham and cream with melted cheese
- Traditionnel diots de Savoie fumé « Simon Michoud »paillasson de pomme de terre, légumes et jus au lard paysan.** 20 €
local sausage, potatoes pancakes and vegetable
- Croûte au fromage de la vallée d'Abondance gratiné, salade verte.** 18 €
melted local cheese on crusty bread and bacon, cream and local wine
- Mini reblochon coulant pané et doré au four servie avec ardoise de charcuterie pomme de terre en robe des champs et salade verte.** 23 €
small melted reblochon in oven with local charcuterie and salade

Desserts

**Nougat glacé « recette d'Antan » aux fruits confits, pistache 8 €
coulis de fruits rouge et fruits frais.**

Tarte aux myrtilles maison et crème montée. 9 €

Crème caramel 8 €

Café gourmand trois douceurs. 9 €

**Tranche de pain perdu à la poêle, confiture de lait
glace caramel beurre salé et fruits frais. 9 €**

Fromage blanc frais de campagne nature. 6 €

**Fromage blanc frais de campagne aux fruits rouge,
ou sirop d'érable, ou myrtille. 7 €**

Corbeille de fruits frais. 5 €

Le plateau du maître fromager. 9 €