

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