

Hôtel restaurant le Cro-Bidou

S p é c i a l i t é s

d u t e r r o i r

Tartiflette gratinée au reblochon, 22€

Servie avec sa salade verte.

Fried potatoes and lardons, cream and melted reblochon, salad.

Croûte au fromage de la vallée d'Abondance gratiné, 20€

Servie avec sa salade verte.

Melted local cheese on crusty bread and bacon, cream and local wine.

Berthoud de la vallée d'Abondance, 26€

Servie avec son ardoise de charcuterie du pays, ses pommes de terre en robe des champs et sa salade verte.

Melted local cheese with wine, local charcuterie and salad

Mini reblochon coulant pané et doré au four, 27€

Servie avec une ardoise de charcuterie du pays et ses pommes de terre en robe des champs et sa salade verte.

Small melted reblochon in oven with local charcuterie and salad.

Hôtel restaurant le Cro-Bidou

Spécialités

à partager

*Fondue Savoyarde aux trois fromages,
de la ferme Michoud à Saint-Paul en Chablais. 22€/personne.*

accompagnement ardoise de charcuterie 10 €

Local fondue with 3 cheese from our village farm.

Raclette de fromage affiné, 27€/personne.

Sur son appareil traditionnel

Servis avec ardoise de charcuterie du pays,

ses pommes de terre en robe des champs et sa salade verte.

Melted raclette cheese with potatoes, salad and local charucterie.

