

# SUGGESTIONS SAVOYARDES

## Entrées

<b>SOUPE A L'OIGNON</b> & PAIN GRATINE AU COMTE	9.00€
<b>DUO DE TERRINE</b> CONFIT DE CHICON AUX AIRELLES	16.00€
<b>SALADE MONTAGNARDE</b> CHEVRE ET JAMBON FORET NOIRE	16.00€
<b>REBLOCHON FONDU</b> PAIN TOASTE AU JAMBON CRU FORET NOIRE SALADE DE ROQUETTE ET POIRES	17.00€

## Plats

<b>TARTIFLETTE MAISON</b> & SALADE MIXTE	22.00€
<b>FONDUE SAVOYARDE</b> (MIN. 2 COUVERTS) SERVIE AVEC DE LA CHARCUTERIE DES ALPAGES & UNE SALADE MIXTE	25.00€
<b>FONDUE TOMATE &amp; BASILIC</b> (MIN. 2 COUVERTS) SERVIE AVEC DE LA CHARCUTERIE DES ALPAGES & UNE SALADE MIXTE	26.00€
<b>CIVET DE BICHE</b> GARNITURE DE SAISON	25.00€

## Dessert

<b>TARTE BOURDALOUE</b> TARTE AUX POIRES, AMANDES & ÉPICE	8.00€
--	-------

# MENU SAVOYARD

33€/PERS.

**SOUPE A L'OIGNON**  
& PAIN GRATINE AU COMTE

**TARTIFLETTE MAISON**  
& SALADE MIXTE

**TARTE BOURDALOUE**  
TARTE AUX POIRES, AMANDES & EPICES

## Suggestions de vin

### VIN ROUGE



**PIERRE DUPOND**  
GAMAY- SYRAH  
BEAUJOLAIS 2022  
FRANCE

VERRE:	6.00€
1/4 L:	10.50€
1/2 L:	18.50€
BOUTEILLE:	27.00€

### VIN BLANC



**ORTONESE**  
TERRE DI CHIETI  
MALVASIA - CHARDONNAY  
2022  
ITALIE

VERRE:	6.00€
1/4 L:	10.50€
1/2 L:	18.50€
BOUTEILLE:	27.00€