



Les Entrées / Salades

Salade Auvergnate **18.90€**

Salade verte, tomates, dés de bleu d'Auvergne, magret de canard, jambon cru, croûtons, œuf dur

Salade Seguin **17.90€**

Crottins de chèvre de Provence dorés sur un lit de salade verte, champignons, et lardons cuits. Huile d'olive

Salade Alpestre **17.50€**

Salade verte, tomates, cake fromage, dés de raclette/raclette cumin, dés jambon cru, jambon blanc

Salade César **17.90€**

Salade romaine, blanc de poulet, croûtons, tomates cerises, œuf dur, parmesan, sauce césar

Salade verte à l'huile d'olive et noix **3.90€**

Assiette montagnarde à partager **21.90€**

Mélange de fromage à raclette, saint nectaire, reblochon, et de charcuterie saucisson et jambon artisanal



Les Plats

Croque-monsieur truffé <i>Au jambon truffé, salade et frites.</i>	17.90€
Souris d'agneau confite <i>Purée maison ou pomme de terre persillade</i>	23.50€
Entrecôte 200gr	19.90€
Entrecôte XXL environ 400 gr	28.90€
Filet de bœuf nature 200gr	27.90€
Filet de saumon frais <i>Sauce au beurre blanc</i>	19.90€
Supplément de sauce au choix <i>Bleu d'Auvergne, Poivre vert</i>	3.50€



Les Incontournables

Servis au minimum pour 2 personnes

* Fromage et pommes de terre à volonté pour la raclette royale et végétarienne

Raclette royale **29.90€** /pers

Servie sur son appareil traditionnel, cette demi-meule au lait cru affiné au vin blanc 6 mois, se déguste avec une sélection de charcuterie artisanale et pommes de terre.

Raclette végétarienne **29.90€** /pers

Servie sur son appareil traditionnel, cette demi-meule au lait cru affinée au vin blanc 6 mois, se déguste avec une sélection de légumes de saison crus et cuits

Fondue savoyarde **28.50€** /pers

L'ambiance des chalets dans ce subtil mélange de comté, beaufort et reblochon fermier et petite assiette de charcuterie

Fondue provençale **28.90€** /pers

Mélange de beaufort, comté et reblochon fermier, de tomate et de lardon (ou sans lardon) ail et basilic et petite assiette de charcuterie

Fondue aux cèpes **29.90€** /pers

Mariage du comté du beaufort, et des cèpes avec une petite assiette de charcuterie

Supplément charcuterie **12.90€**



Les Incontournables

Suite, mais pour 1 personne

Tartiflette *avec sa salade* **18.90€**

Racliflette *avec sa salade* **18.90€**

Camembert rôti au génépi **20.90€**

Avec huile truffée, accompagné de salade verte et jambon blanc à la truffe

Brochettes 4 Fromages **20.90€**

Camembert, Fourme d'Ambert, Chèvre, Raclette



Les Plateaux de fromages

Servis seulement le soir et le Samedi

A partager

Plateau 4 fromages au choix 16.90€

Plateau des 6 saveurs 26.90€

Brie de Meaux, pont l'évêque, crottin de chèvre, bleu d'auvergne, tome de Savoie, comté

Plateau de Provence 25.90€

Fromage de chèvres, nature, aux herbes, au poivre, a l'anis, banon et brebis corse

Plateau d'Auvergne 26.90€

Saint nectaire, Roquefort, fourme d'Ambert, bleu d'Auvergne, Cantal, gaperon

Plateau des Forts 27.90€

(fromages forts) Epoisses, Pont l'Évêque, Munster, Livarot, Maroilles, Langres

Salade verte à l'huile d'olive et noix 3.90€



Menu express

16.90€

**Servi le midi, du Lundi au Vendredi (hors jours fériés)
et le soir uniquement pour les clients de l'hôtel**

Plat du jour (*demandez au serveur*)

Ou Pêche du jour (*selon arrivage*)

Ou Raclifette (*avec sa salade*)

Dessert: Fiadone ou Fromage blanc ou Brownie

Menu enfant 9.90€

(-10 ans)

Tagliatelle au jambon cuit ou aux deux fromages

Ou steak haché, potatoes

Dessert : une glace (2 boules)



Les Desserts

Fromage blanc	7.90€
<i>Servi avec sucre, coulis de fruits rouges et miel</i>	
Tiramisu maison	8.20€
<i>Gourmand et léger</i>	
Baba au rhum	9.50€
Soufflé glacé au Grand Marnier	8.90€
Tarte Tatin	8.90€
<i>Et sa boule de glace vanille</i>	
Café gourmand	9.90€
<i>4 mini douceurs et son café</i>	
Fondue au chocolat	9.90€
<i>Mélange de fruits de saison, chamallow et biscuit</i>	
Dessert du jour	7.50€



Les Glaces

Glace 2 boules arrosées **9.90€**

Soit de vodka, poire, get, limoncello

Café ou chocolat Liégeois **9.50€**

Café ou chocolat, glace café ou chocolat, vanille, chantilly

Dame Blanche **9.50€**

Glace vanille, chocolat chaud, chantilly

Banana Split **9.50€**

Glace vanille, fraise, chocolat, banane (fruit), chocolat chaud, chantilly

1 Boule **3.90€**

2 Boules **5.50€**

3 Boules **7.50€**

A choisir dans notre sélection de parfums

Chocolat, Vanille, Café, Coco, Pistache, Fraise, Menthe-Chocolat, Framboise, Mangue, Rhum-raisin, Caramel, Banane, Fruit de la Passion, Cassis, Pêche, Poire, Citron