

LE RESTAURANT



LA COURONNE

À LA CARTE

A PARTAGER

Charcuteries locales La ferme de Maneguet à Tanninges <i>Local meat</i>	22,00 €
Fromages BIO affinés La ferme des Trois Ours à Vallorcine <i>Local cheese</i>	22,00 €
Mixte Fromages BIO affinés et Charcuteries locales La ferme des Trois Ours à Vallorcine Et La ferme de Maneguet à Tanninges <i>Local cheese and Local meat</i>	22,00 €
Salade verte <i>green salad</i>	8,00 €
Salade mixte <i>mixed salad</i>	10,00 €
Assiette de frites <i>French fries</i>	10,00 €

ENTRÉES / STARTERS

Soupe aux Cailloux Gratinée à la Raclette Bio, Mouillettes au jambon de Pays 16 mois <i>Stone Soup, Au gratin with Raclette cheese, country ham soldiers</i>	13 €
Poireaux à la Flamande Noisettes du Piémont et croûtons de pain <i>Flemish-Style leeks, Piedmont hazelnuts and croutons</i>	13 €
Pain de Poisson et Ecrevisses Bisque d'écrevisse et crosnes confits <i>Fish terrine and crayfish, Crayfish bisque and candied Crosnes</i>	16 €
Escargots en Persillade Pickles d'oignons et ail noir <i>Snails in Parsley butter, Onion Pickles and black garlic</i>	18 €

*La liste des allergènes est disponible sur demande

PLATS / MAIN DISHES

Panier de Légumes aux Epices d'Hiver	19 €
Panisse de lentilles de Savoie Bio <i>Hamper of Vegetables with Winter Spices, Organic Savoy lentil panisse</i>	
Risotto de Crozets	21 €
Beaufort de Savoie et lard blanc IGP de Colonata <i>Risotto of Crozets, with Beaufort de Savoie and white bacon</i>	
Paleron de Bœuf fumé	22 €
Pommes à la crème d'alpage et cœur de laitue <i>Smoked Beef Chuck, Mountain cream potatoes and lettuce core</i>	
La Pêche du Moment	25 €
Salsifis glacés, beurre fumé au vin jaune et bergamote <i>Fish of the day, Glazed salsify with truffle butter</i>	
Grosse Côte de Porc de Montagne	26 €
Variations autour de la courge <i>Thick Mountain Pork Chop, Squash variations</i>	

SPÉCIALITÉS / SPECIALTIES

Le Gratin de Fromages	26 €
Meule de Savoie AOP, Pommes de terre Mitrailles <i>Cheese Gratin, Meule AOP and Mitrailles Potatoes</i>	
Le Berthoud (STG)	24 €
Abondance au Lait cru et Apremont <i>The Berthoud, Raw Milk Abondance and Apremont</i>	
La Croziflette	26 €
Crozets au Sarrasin, Reblochon AOP et Lard Paysan <i>The Croziflette, Buckwheat Crozets, Reblochon AOP, Country Bacon</i>	

SUPPLEMENTS

Frites / salade verte / légumes	5 €
<i>French Fries / green salade / vegetable</i>	

DESSERTS

Poire de Savoie	11 €
Vin chaud et pain d'épices Maison <i>Savoy Pear, Mulled wine and homemade gingerbread</i>	
Le Brownie	11 €
Noisettes du Piémont, Noix de Grenoble, Glace au Chocolat Suisse <i>Piedmont Hazelnuts, Grenoble Walnuts, Swiss Chocolate Ice cream</i>	
Les Agrumes	11 €
Panna Cotta vanille, pamplemousse, citrons et combawa <i>Citrus Fruits, Vanilla Panna Cotta, grapefruit, lemons and kaffir lime</i>	
La Coupe Glacée	13 €
Fruits du moment, Meringue et Crème fouettée <i>Ice cream Coupe, with seasonal Fruits, Meringue and whipped Cream</i>	
L'Assiette de fromage	13 €
La Ferme de Vallorcine, BIO <i>Cheese plate from La ferme de Vallorcine</i>	

MENU ENFANT / KIDS MENU

Plat + Dessert + Sirop	15 €
Main dish + Dessert + sirop	
Viande ou poisson du moment + frites ou pâtes ou légumes de saison <i>Meat or fish + fries or pasta or seasonal vegetables</i>	



LA COURONNE

M E N U S

F O R M U L E M I D I / L U N C H M E N U

Entrée du jour + Plat du jour (selon arrivage)	25 €
Ou Plat du jour (selon arrivage) + Dessert au choix	
<i>Starter of the day + dish of the day (depending on availability)</i>	
<i>dish of the day (depending on availability) + dessert of choice</i>	
Plat du jour (selon arrivage)	15 €
<i>Dish of the day (depending on availability)</i>	

M E N U C O U R O N N E / C O U R O N N E M E N U

Entrée + Plat + Dessert	45 €
<i>Starters + Main dish + desserts</i>	

Entrées

Soupe aux Cailloux / Pain de poisson et écrevisses / Poireaux à la Flamande
Stone Soup / Fish Terrine and Crayfish Loaf / Flemish-style Leeks

Plats

La Pêche du Moment / Paleron de Bœuf Fumé / Panier de Légumes aux épices d'Hiver
Fish of the day / Smoked Beef Chuck / Hamper of Vegetables with Winter Spices

Desserts

Poire de Savoie / Le Brownie / Les Agrumes / L'Assiette de fromage
Savoy Pear / Brownie / Citrus Fruits / Cheese plate

Prix net
Service compris



LA COURONNE

N O S F O U R N I S S E U R S

Pour l'élaboration de sa carte, notre Chef Maxime Gosse a fait confiance à des producteurs locaux se rassemblant autour d'un triptyque simple : saisonnalité, responsabilité et durabilité.

L'Al'Pain : Nos pains viennent de chez nos voisins Cyrielle et Kenny, dont la boulangerie se situe en bas de la rue ! Ils sont confectionnés avec de la farine ancienne, écrasée à la meule de pierre et travaillée avec du levain naturel.

La Coopérative Fruitière du Val d'Arly : La Coopérative réunit près de 80 producteurs dont les exploitations se situent entre le lac d'Annecy, le Val d'Arly et le pays du Mont Blanc. Chaque jour, le lait des différentes fermes est acheminé dans les ateliers de Flumet où sont fabriqués nos fromages d'après un savoir-faire traditionnel.

La Ferme de Maneguet : Aux pieds des montagnes de la vallée du Giffre, Jean-Philippe élève ses vaches à lait « Montbéliarde », bœufs Angus et cochons suivant la tradition du pâturage tournant dynamique. Les animaux sont ainsi nourris à l'herbe et au foin produit exclusivement sur l'exploitation.

La Ferme de Vallorcine : Victorien et Melissa produisent et transforment le lait dans leur ferme située dans le village voisin de Vallorcine. En plus des incontournables tommes et raclettes de la région, ils produisent le Vallorcin : un fromage à pâte molle unique dans la vallée.

Les Moulins de Vert Pré : Dans la vallée du Fier, Franck produit et transforme ses céréales à l'aide d'un moulin à meule de pierre Astrié. A la différence des moulins classiques, celui-ci utilise du granit ce qui permet de conserver le germe du blé ainsi que tous les apports nutritifs de la céréale.

Terre de Savoie : Terre de Savoie sélectionne pour nous des fruits et légumes locaux, cultivés au cœur des campagnes françaises et par des producteurs conscients de l'importance de la saisonnalité et du respect de la biodiversité (certification Agriculture Biologique).

La Pensée Sauvage : La Pensée Sauvage est un maraîchage biologique basé à Lucinges où une trentaine de variétés de plantes sont cultivées puis transformées en tisanes, en aromates ou en liqueurs. En 2015, la GAEC remporte le premier prix « Ferme d'Avenir » pour la région Rhône Alpes.

Agrumes Bachès-Schaller : Au pied du Mont Canigou, Perrine et Etienne cultivent une collection d'agrumes d'une qualité extraordinaire. Depuis 2017, leur domaine de trois hectares est certifié Agriculture Biologique.

Nous tenions également à remercier l'alpiniste et guide de haute montagne Hélias Millerieux qui, lors de sa dernière expédition au Pakistan, nous a rapporté un assortiment d'épices locales.

Notre viande bovine : Nos produits proviennent d'élevages et de races françaises (Aubrac et Charolaise).

Notre Porc : Nos porcs sont originaires de la Région Rhône Alpes.

Notre volaille : Nos volailles nous viennent des régions de l'Ardèche, de l'Ain et de la Dombes.