

LE RESTAURANT



LA COURONNE

À LA CARTE

A PARTAGER

Planche de Charcuteries locales Les Charcuteries de Caroline <i>Local charcuterie</i>	22 €
Fromages BIO affinés La ferme de Vallorcine <i>Local cheese</i>	22 €
Planche Mixte La ferme de Vallorcine, les Charcuteries de Caroline <i>Local cheese and Local meat</i>	22 €
Falafels Verts Pois-chiche des moulins de Vers-prés, menthe, coriandre, fromage blanc <i>Moulins de Vers Prés's chickpeas, mint, coriander, cottage cheese</i>	11 €
Assiette de frites <i>French fries</i>	10 €

ENTRÉES / STARTERS

Gaspacho Blanc Amandes, ail rose de Lautrec, fine julienne de carottes, gingembre et miel de montagne <i>White Gazpacho, almonds, pink garlic from Lautrec, Julienne of carrots, ginger and Mountain honey</i>	12 €
Les Champignons En persillade à l'ail des ours, crème d'ail au fromage blanc, Noix de Jambon de Savoie <i>Mushrooms, with wild garlic persillade, garlic cream with fromage Blanc and Savoie ham</i>	13 €
Crème de Chou-Fleur Œuf parfait, huile fumée et croûtons <i>Cauliflower Cream, "Parfait" Egg, Smoked Oil and Croutons</i>	13 €
Crevettes Black Tiger En friture, sauce piquante Maison, purée de céleri à la Vanille <i>Black Tiger Prawns, Fried, Homemade spicy sauce, Vanilla-infused Celery purée</i>	18 €

*La liste des allergènes est disponible sur demande

PLATS / MAIN DISHES

Polenta Bio des Moulins de Vers Prés	19 €
Légumes racines aux aiguilles de Sapin <i>Organic Polenta, Root Vegetables with Fir Needles</i>	
Risotto à la Betterave	20 €
Parmesan et Balsamique DOP <i>Beetroot Risotto, Parmesan and DOP Balsamic Vinegar</i>	
Suprême de Canette	25 €
Choux fleur et Noisettes du Piémont <i>Duckling Supreme, Cauliflower and Piedmont hazelnuts</i>	
Grosse Côte de Porc de Montagne	26 €
Variations autour de la courge <i>Thick Mountain Pork Chop, Squash variations</i>	
La Pêche du Moment	27 €
Endives confites à la Bière du Mt Blanc, Beurre à la chicorée <i>Fish of the Day, Braised Endives with Mt Blanc Beer, Chicory Butter</i>	

SPÉCIALITÉS / SPECIALTIES

Le Vallorcín	27 €
Fromage Bio de la Ferme de Vallorcine, Génépi de la Pensée Sauvage, rôti, beignets de pomme de terre au carvi, pickles et herbes fraîches <i>The Vallorcín, Organic cheese from the Vallorcine Farm, Génépi from La Pensée Sauvage, caraway Potato fritters, pickles and fresh herbs</i>	
Le Croque Raclette	20 €
Coppa de Pays et Raclette Bio, frites <i>Coppa and Raclette Bio, French fries</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>	

LE BURGER

Black Angus	23 €
Bun Maison, Bœuf haché Maison, Sauce Maison, Raclette Bio Fumée 6 heures, Lard de Colonnata IGP, frites <i>Black Angus, Homemade Bun & Ground Beef, Signature Sauce, 6-hour smoked Raclette, Colonnata bacon, fries</i>	



S U P P L E M E N T S

Frites / Salade verte / Légumes 5 €
French Fries / Green salad / Vegetables

L E S S A L A D E S

Salade Verte 8 €
Green salad

Salade Mixte 10 €
Salade Verte, légumes du moment
Mixed salad, salad and seasonal vegetables

D E S S E R T S

Pomme de Savoie 12 €
En feuilletage, riz au lait et sirop d'érable
Savoy Apple, Layered, rice pudding and Maple syrup

La Crème Chocolat 11 €
Croustillant aux grûés de cacao, glace au Chocolat Suisse
Chocolate Cream, Crunchy cocoa nibs, Chocolate ice cream

La Faisselle de Vallorcine 11 €
Faisselle de la Ferme de Vallorcine, Kiwi Français et Fleur de Sureau
Vallorcine Faisselle, French Kiwi and Elderflower

La Coupe Glacée 13 €
Fruits du moment, Meringue et Crème fouettée
Ice cream Coupe, with seasonal Fruits, Meringue and whipped Cream

L'Assiette de fromage 13 €
La Ferme de Vallorcine, BIO
Cheese plate from La ferme de Vallorcine

*Toutes nos glaces et sorbets sont réalisés par les ateliers Movenpick.

M E N U E N F A N T / K I D S M E N U

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

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

Les Champignons / Crème de Chou-Fleur / Gaspacho Blanc
Mushrooms / Cauliflower Cream / White Gazpacho

Plats

La Pêche du Moment / Paleron de Bœuf Fumé / Polenta Bio Moulins Vers Prés
Fish of the day / Smoked Beef Chuck / Organic Polenta from Moulins de Vers Prés

Desserts

Pomme de Savoie / La Crème Chocolat / Orange Sanguine / L'Assiette de fromage
Savoy Apple / Chocolate Cream / Blood Orange / Cheese plate

Prix net
Service compris

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.

Notre Restaurant vous accueille tous les jours de 12h à 14h et de 19h à 21h.

