LA LAITERIE
restaurant

ENTRÉES À PARTAGER

Soupe blanche aux flocons de neige

Salade, tomme sèche au rabot

Terrine de campagne maison

AU CHOIX

Les fromages sont selectionnés par la fromagerie Boujon - Thonon les Bains 74

FONDUE BEAUFORTAINE

Fondue d'une grande onctuosité au goût typé, sans pour autant être fort, associant du Beaufort de 12 mois et du Beaufort d'Alpage rare.
Vin de Savoie : Chignin-Bergeron, Jean Vullien

LA FONDUE COMTOISE

Fondue douce d'une très grande richesse aromatique alliant du Comté de 12 mois et du Comté de chalet de 18 mois.
Vin du Jura : Arbois, Patchwork, B. et S. Tissot

FONDUE SUISSE MOITIÉ-MOITIÉ

Fondue au caractère plus prononcé alliant du Gruyère de 12 mois et du vacherin fribourgeois de 4 mois.
Vin de Savoie : Marin, Clos de Pont, Claude Delalex

LES FONDUES INSOLITES, 3 CRÉATIONS DE LA LAITERIE

Envie de bousculer la tradition, d'expérimenter de nouvelles sensations gustatives ?
Choisissez la Fondue Classique aux truffes, aux champignons ou encore au Champagne !
Un délice…

Supp. Champagne...25 €

Supp. Cèpes...18 €

Supp. Truffe noire...35 €

LA RACLETTE FERMIÈRE AU LAIT CRU

Fabriquée à la ferme, cette raclette concentre tous les parfums apportés par les herbages de Savoie, c'est un fromage goûteux à faire fondre et à ne faire pas à griller.

LA RACLETTE FERMIÈRE À L'AIL DES OURS

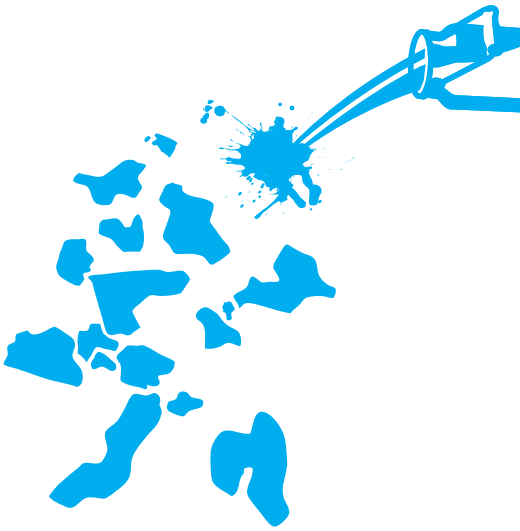
Fabriquée à la ferme additionnée de cette première herbe du printemps, l'Ail des Ours apporte une touche printanière, c'est un fromage goûteux à faire fondre et à ne faire pas à griller.

DESSERT À PARTAGER

Composez vous même votre coupe glacée au lait frait.

Formule à 49 € hors boisson
Entrées à partager + fondue ou raclette au choix + dessert

La liste des allergènes est disponible à la réception. Tous nos prix sont taxes et services inclus



LA LAITERIE
restaurant

VINS DE SAVOIE & JURA BLANCS, 75 CL

Cœur d'Apremont,
Jean Masson & Fils, Savoie... 65 €

Apremont Collection,
Jean Masson & Fils, Savoie...42 €

Apremont, cuvée Lisa,
Jean Masson & Fils, Savoie...32 €

Chignin,
Céline Jacquet, Savoie...38 €

Chignin-Bergeron,
Jean Vullien, Savoie...38 €

Chignin-Bergeron, Les Amandiers,
Philippe et Sylvain Ravier...45 €

Marin, Clos de Pont,
Claude Delalex...35 €

Roussette de Savoie,
Château de la Violette, Savoie...35 €

Arbois, Patchwork,
Bénédicte & Stéphane Tissot, Jura...50 €

Arbois Mailloche,
Bénédicte & Stéphane Tissot, Jura...68 €

VINS DE SAVOIE ROUGES, 75 CL

Mondeuse, Arbin,
Jean Vullien...35 €

Mondeuse, Pied de la Barme,
Saint-Germain...45 €

Mondeuse,
Philippe Grisard...38 €

Mondeuse, Saint-Jean de la Porte,
Philippe Grisard...48 €

Mondeuse, Saint-Jean de la Porte,
Céline Jacquet...40 €

Vin de Savoie, Gamay,
Château de la Violette...25 €

Vin de Savoie, Gamay, Et Glou Et Glou,
Les Vins du Léman...48 €

Vin de Savoie, Pinot Noir, Et Pourquoi Pas,
Les Vins du Léman...38 €

VINS AU VERRE, 14 CL

BLANC

Chignin-Bergeron,
Jean Vullien, Savoie...9 €

Marin, Clos de Pont,
Claude Delalex, Savoie...8 €

Arbois, Patchwork,
Bénédicte & Stéphane Tissot, Jura...12 €

ROUGE

Mondeuse,
Philippe Grisard, Savoie...8 €

Château Respide-Médeville,
Graves, Bordeaux...15 €

Côte de Nuits, les Chaillots, Gachot-Monot
Bourgogne...14 €