



Nos Formules Automne/Hiver



Assiettes Garnies + Dessert 22,50 €

Assiette du Pêcheur (Salade Verte, Saumon cuit et Saumon fumé, Poisson blanc, Noix St Jacques, Croûtons, Sauce Tartare)

ou

Assiette du Berger (Salade Verte, Jambon cru, Rosette, Terrine Campagne, Toast de Chèvre chaud, Noix)

ou

Assiette San Fermin (suppl. 1.00 €) (Salade Verte, Foie gras, Magret cuit, Magret Fumé, Champignon)

ou

Assiette Landaise (suppl. 3.00 €) (Salade Verte, Magret Fumé, Foie Gras, Gésiers confits, Asperges, Toasts)

Spécialités Savoyardes + Dessert 21,00 €

Accompagnement : Salade Verte
Tartiflette au Reblochon de Savoie

ou

Fondue aux 4 Fromages de Savoie
Assiette de Charcuterie : supplément 9.00€

Nos Spécialités de Lac + Dessert

Petite Friture – Frites + Salade 21,50 €

Friture Filets Perche Frites+Salade 24,50 €

Filet de Lavaret aux Amandes 25,50 €

Filets de Perche aux Amandes 26,00 €

Moules Marinières - Frites 21,50 €

Cuisses Grenouille en persillade Frites 25,50 €

BURGERS + Dessert 18.00 €

Steaks hachés du Boucher de 150g servis avec des frites.

Le Margériaz (Baps, steak, raclette, jambon cuit, tomate, salade, oignon, sauce)

ou

L'Avoriaz (Baps, steak, Reblochon, jambon cru de Savoie, tomate, salade oignon, sauce)

ou

Le Val d'isère (Baps, steak, Beaufort, jambon fumé de Savoie, tomate, salade oignon, sauce)

Nos Spécialités Sud-Ouest + Dessert

Confit de Canard du Chef * 19.50 €

Cuisse de Canard au Poivre Vert * 21.50 €

Magret de Canard grillé * 24.00 €

*Pommes Béarnaises : PDT, graisse canard, lardons, persil.

Nos Viandes + Dessert

Rognon de Veau à la Paysanne 24.50 €

Tête de Veau Sauce Ravigote 21.00 €

Entrecôte poêlée Beurre M.H 24.50 €

Dessert des Formules ci-dessus

Fromage Blanc, Glace 2 boules, Crème Caramel, Tartes, Tiramisu Café
Crêpes au Chocolat, Cygne du Lac, Café Gourmand (1 café + 2 mini desserts)