



les airelles
R E S T A U R A N T

Les entrées

<i>Velouté de potimarron, espuma et chips de lard</i>	12.00€
<i>Terrine de campagne maison, confiture d'oignons</i>	12.50€
<i>Frisée aux noix, lardons et œuf mollet</i>	11.00€
<i>Véritable tourte au Beaufort, quelques feuilles de salade,</i> <i>Viande des Grisons</i>	14.00€
<i>Pot de foie gras mi-cuit, chutney de figes</i>	19.00€



La Cuisine au Feu de Bois

<i>Poitrine de cochon grillée aux herbes, poêlée de légumes du moment</i>	14.50€
<i>Suprême de volaille grillé forestière, gratin Dauphinois</i>	16.00€
<i>Brochette d'agneau grillée, compotée oignons et raisins, sauce</i> <i>Fraîche aux herbes, poêlée de légumes du moment à la coriandre</i>	18.00€
<i>Belle entrecôte grillée (250 g), échalotes confites et frites fraîches</i>	22.00€
<i>Noix de Saint-Jacques à la plancha, émulsion de cèpes, concassée de</i> <i>Noisettes grillées, mousseline de panais</i>	20.00€



Les Fromages

<i>Planche de Fromages de Savoie</i>	11.00€
<i>Reblochon, bleu de Bonneval, Beaufort, Tomme de Savoie</i> <i>Faisselle (Nature, Miel et Noix, Crème ou Myrtilles)</i>	6.50€



les aïrelles
R E S T A U R A N T

Les Desserts

<i>Salade de fruits à la menthe fraîche</i>	6.00€
<i>Tarte du moment</i>	6.50€
<i>Coupe Mont Blanc (glace vanille, meringue, crème de marron, chantilly et amandes grillées)</i>	7.00€
<i>Mini-babas au Rhum, glace Malaga et chantilly</i>	7.50€
<i>Délice tout chocolat, crème Bourbon</i>	7.50€
<i>Coupe Colonel ou Limoncello</i>	8.50€

