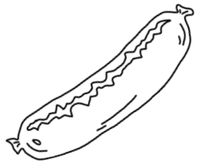
La table d'Jeanne

Pour commencer



Bol de radis et beurre de montagne 6€
Radishes and mountain butter

Jambon persillé de la Maison Bouvier, moutarde fumée 18€
Parsleyed ham from Maison Bouvier, smoked mustard

Planche de charcuterie artisanale et cornichons 24€
Large platter of cold cuts and gherkins

Houmous de petits pois à la menthe et citron confit 12€
Peas hummus with mint and candied lemon



Pâté en croûte de la Maison Bouvier, noix de veau, pickles et confit d'oignons 16€
« Pâté en croûte » from Maison Bouvier, pickles and candied onions

Coeur de romaine, chèvre frais, abricots et céréales torréfiées 12€
Romaine lettuce, fresh goat cheese, apricots and toasted cereals

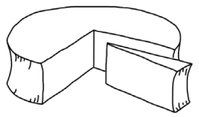
Oeufs en meurette au lard paysan et petits oignons 14€
Poached egg in red wine sauce, bacon and small onions

Tatin de tomates cerises, roquette et stracciatella 14€
Tarte tatin whith cherry tomatoes, rockets and stracciatella

Supp. truffe d'été +12€ / *Extra summer truffle +12€*

Fromages

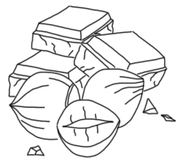
Planche de fromages de notre région 14€
Platter of cheeses from the region



Desserts

Tatin d'abricots au serpolet et glace vanille 13€
Tarte tatin with apricots, wild thyme and vanilla ice cream

Île flottante caramélisée aux fraises 12€
Caramelized floating island with strawberries



Soupe soufflée au chocolat et glace vanille 13€
*Chocolate soufflé soup with vanilla ice crea*m

Riz au lait à la vanille, dulce de leche maison et crumble 12€
Rice pudding with vanilla, homemade dulce de leche and crumble



Glaces & Sorbets

Glaces réalisées
par la Maison Bouvier
Homemade by Maison Bouvier

LA BOULE au choix, Vanille, chocolat, framboise, citron 4€

THE SCOOP *to choose, Vanilla, chocolate, raspberry, lemon*

COUPES GLACÉES DIGESTIVES 16€

Sorbet citron et Chartreuse verte
Lemon sorbet and green Chartreuse

Sorbet citron et Vodka
Lemon sorbet and Vodka

Sorbet Framboise et eau de vie de framboise
Raspberry sorbet with shot of Raspberry brandy



Si vous êtes sensibles à certains allergènes, notre carte détaillée est à votre disposition
If you are sensitive to certain allergens, our detailed menu is at your disposal
Prix en Euro nets, taxes et service compris Espèces et CB acceptées, chèques non admis
Net price in euros, tax and service included. Cash and CB accepted, checks not allowed

Les plats

Gnocchis de la Maison Bouvier, tomates cerises et citron confit 22€
Gnocchis pasta from Maison Bouvier, cherry tomatoes and candied lemon

Tourte de truite de nos lacs, sauce à l'oseille 26€
Trout pie with sorrel sauce

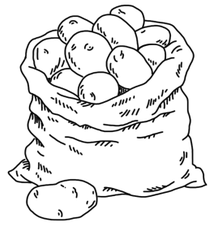
Echine de cochon fermier rôtie au serpolet et à l'ail 32€
Farm pig spare ribs roasted with wild thyme and garlic

Cuisse de volaille grillée de l'Aveyron, condiment poivrons et tomates 24€
Chicken leg from Aveyron region, sweet peppers and tomatoes condiment

Aubergine confite, stracciatella et herbes de montagnes 22€
Candied aubergine, stracciatella and mountain herbs

Supp. truffe d'été +12€ / *Extra summer truffle +12€*

Pour accompagner



Pommes de terre grenailles aux épices 7€
Baby potatoes with spices

Bol de salade 3€
Green salad

Fenouil rôti aux agrumes 7€
Roasted fennel with citrus fruits

Menu Enfant 16€

Jusqu'à 8 ans

Steak haché **OU** truite + pommes de terre aux épices
OU salade verte
OU Gnocchis maison frits, jus et poudre de lard
Glace et sorbets maison, 2 boules au choix

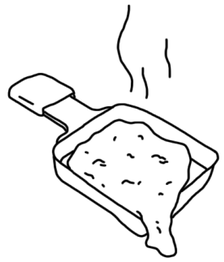
*Minced beef **OR** Trout + potatoes with spices*
***OR** green salad*
***OR** Fried homemade gnocchis, juice and bacon powder*
Ice cream 2 scoops to choose

Child Menu 16€

Up to 8 years

Nos viandes porcines sont nés, élevés et abbatus en France et UE. Notre viande bovine est née, élevée et abattue en UE
Our pig meat are born, bred and slaughtered in France and EU. Our beef is born, bred and slaughtered in EU

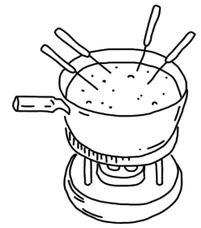
Les specialites de chez nous



RACLETTE DE SAVOIE *Min. 2 pers.* 36€/pers.
IGP raclette de Savoie fermière au lait cru - GAEC Alpin à Peisey Nancroix
Pommes de terre, charcuterie et salade verte

IGP raw milk Savoie Raclette cheese - GAEC Alpin in Peisey Nancroix
Potatoes, cold cuts and green salad

FONDUE DE JEANNE *Min. 2 pers.* 34€/pers.
AOP Beaufort - Cave coopérative de Bourg-Saint-Maurice
Meule de Savoie La Dent du Chat au lait cru - Coopérative de Yenne
AOP Abondance - M. Girard Despraulex à La Chapelle d'Abondance



AOP Beaufort cheese - Cellar cooperative from Bourg-Saint-Maurice
Raw milk « Dent du Chat » - Cooperative from Yenne
AOP Abondance cheese - M. Girard Despraulex in La Chapelle d'Abondance

LE PETIT +

- Cèpes 8€/pers.
  Cep mushrooms
- Pommes grenailles 8€/pers.
  Small potatoes
- Dés de pommes 6€/pers.
  Apples
- Truffe d'été 12€/pers.
  Summer truffle

BOÎTE CHAUDE DU MONT REVARD 24€
Moelleux du Revard accompagné de pommes de terre grenailles
Moelleux du Revard cheese served with small potatoes



CROZIFLETTE 22€
Crozets au sarrasin, jambon blanc et Reblochon
Crozets pasta with buckwheat, ham and Reblochon cheese

Supplément Charcuterie 18€
Extra cold cuts
Supplément Fromage (Fondue et Raclette) 15€/pers.
Extra cheese (Fondue and Raclette)