La table d'Jeanne

Pour commencer



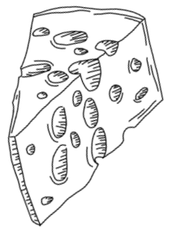
Diot de Savoie séché 8€
Dry sausage from the region

Croq'Cheese au lard paysan - 6 pièces 18€
Croq'Cheese with bacon - 6 pieces

Grande planche de charcuterie artisanale 28€
Large platter of cold cuts

Escargots de Savoie, beurre persillé et pulpe de tomates x6 18€
Snails from Savoy with parsley butter and tomato pulp x6

Salade frisée aux lardons et oeuf poché 14€
Curly salad with lardons and poached egg

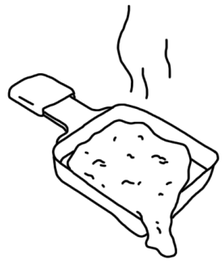


Soupe à l'oignon gratinée au Beaufort 18€
Onion soup au gratin with Beaufort cheese

Oeufs en meurette au lard paysan et petits oignons 18€
Poached egg in red wine sauce, bacon and small onions

Terrine de chevreuil maison et cornichons 18€
Homemade mountain venison pâté and gherkins

Les specialites de chez nous

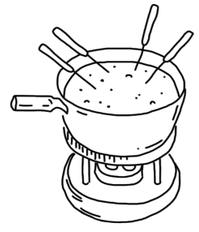


RACLETTE DE SAVOIE *Min. 2 pers.* 38€/pers.
IGP raclette de Savoie fermière au lait cru - GAEC Alpin à Peisey Nancroix
Pommes de terre, charcuterie et salade verte

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

FONDUE DE JEANNE *Min. 2 pers.* 36€/pers.
AOP Beaufort - Cave coopérative de Bourg-Saint-Maurice
Meule de Savoie au lait cru de Yenne - 10 à 12 mois d'affinage
AOP Abondance de La Chapelle d'Abondance

AOP Beaufort cheese - Cellar cooperative from Bourg-Saint-Maurice
Raw milk « Meule de Savoie » from Yenne
AOP Abondance cheese from La Chapelle d'Abondance



LE PETIT +

- Cèpes 8€/pers.
  Cep mushrooms
- Pommes grenailles 8€/pers.
  Small potatoes
- Dés de pommes 6€/pers.
  Apples

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



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

Les plats

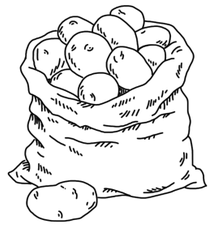
Potée savoyarde 32€
Assortiment de cochon fermier, chou, pommes de terre
Pork hotpot, cabbage and potatoes

Tourte de truite de nos lacs, beurre blanc 26€
Trout pie, beurre blanc

Croziflette 28€
Crozets au sarrasin, jambon blanc et Reblochon
Crozets pasta with buckwheat, ham and Reblochon cheese

Côte de cochon de montagne taillée dans l'échine rôtie au beurre 32€
Mountain pork chop in shoulder roasted with butter

Véritable steak au poivre, race montbéliarde 28€
The original pepper steak, montbéliarde breed



Pour accompagner

Frites maison 8€
Homemade french fries

Bol de salade 3€
Green salad

Menu Enfant 18€

Jusqu'à 8 ans

Steak haché
+ frites maison ou salade verte
+ Glace et sorbets maison, 2 boules au choix
ou riz au lait

Minced beef
+ homemade french fries or green salad
+ Ice cream 2 scoops to choose
or rice pudding

Child Menu 18€

Up to 8 years



Desserts

Île flottante caramélisée et crumble 12€
Caramelized floating island and crumble

Crème brûlée aux gousses de vanille 14€
Creme brulée with vanilla

Riz au lait à la confiture de lait maison 10€
Rice pudding with homemade dulce de leche

Glaces & Sorbets

Glaces réalisées par la Maison Bouvier
Homemade by Maison Bouvier

LA BOULE au choix, Vanille, chocolat, framboise, citron 5€
THE SCOOP *to choose, Vanilla, chocolate, raspberry, lemon*

COUPES GLACÉES DIGESTIVES 18€

Sorbet citron et Vodka
Lemon sorbet and Vodka

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