



LA LAITERIE
restaurant

ENTRÉES À PARTAGER

Soupe blanche aux flocons de neige

Salade, tomme sèche au rabet

Terrine de campagne maison

AU CHOIX

Les fromages sont sélectionnés 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 AU LAIT CRU

Cette raclette concentre tous les parfums apportés par les herbages de Savoie, c'est un fromage goûteux à faire fondre. Elle ne doit pas être grillée.

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. Elle ne doit pas être grillée.

DESSERT À PARTAGER

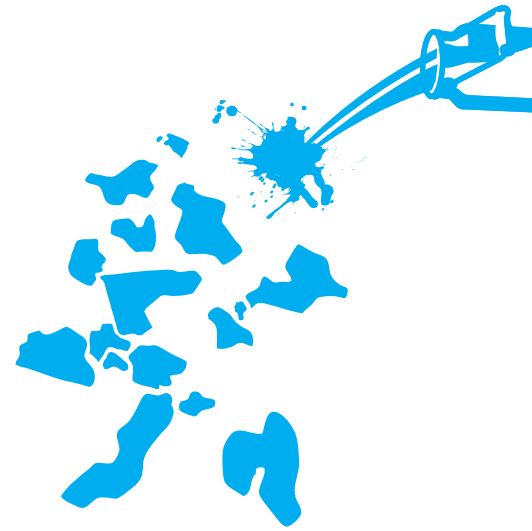
Composez vous même votre coupe glacée au lait frais.

Formule à 49 € hors boisson

Entrées à partager + fondue ou raclette au choix + dessert



LA LAITERIE
restaurant



VINS DE SAVOIE & JURA BLANCS, 75 CL

*Apremont,
Giachino...38 €*

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

*Vin de Savoie, Le Feu
Dominique Belluard...90 €*

*Chignin-Bergeron, Les Amandiers
Philippe Ravier...45 €*

*Chignin,
Céline Jacquet, Savoie...30 €*

*Vin de Savoie, Chardonnay
Philippe Ravier...48 €*

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

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

VINS DE SAVOIE ROUGES, 75 CL

*Mondeuse, Arbin,
Jean Vullien...35 €*

*Mondeuse,
Giachino...42 €*

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

*Mondeuse, Avalanche
Fabien Trosset...48 €*

*Mondeuse,
Philippe Grisard...38 €*

*Vin de Savoie, Gamay
Domaine de Veronnet...38 €*

VINS AU VERRE, 14 CL

BLANC
*Chignin,
Céline Jacquet, Savoie...9 €*

ROUGE
*Mondeuse,
Philippe Grisard, Savoie...8 €*

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

*Château Les Grands Chênes,
Medoc, Bordeaux...15 €*

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

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