



Nos Menus Groupes

A partir de 15 personnes

Tous les menus sont servis avec
vin (1 bt / 4 pers) et café compris

Menu des Aravis à 24.50 €

Kir Myrtille

Charcuterie de pays et ses condiments

Tartiflette et salade verte

Dame blanche

Menu Savoyard à 26 €

Kir myrtille

Croustillant de reblochon aux pommes sur salade verte

Diots de Savoie cuisinés au vin blanc et tomate, gratin de Crozet

Tarte aux myrtilles

Menu fondue à 29.00€

Kir myrtille

Fondue Savoyarde, servie avec charcuterie de pays

Salade verte et pomme de terre

Vacherin glacé





Nos Menus Groupes

A partir de 15 personnes

Tous les menus sont servis avec
vin (1 bt / 4 pers) et café compris

Raclette à l'ancienne 29€

Kir myrtille

Raclette, servie avec charcuteries de pays,

Salade verte et pomme de terre

Vacherin glacé

Menu d'hiver à 28.00 €

Kir myrtille

Velouté de champignons

Potée savoyarde

Tarte aux pommes

Menu du Revard 30.00 €

Kir myrtille

Moelleux du Revard

Pommes de terre, charcuteries, salade verte

Omelette Norvégienne





Nos Menus Groupes

A partir de 15 personnes

Tous les menus sont servis avec
vin (1 bt / 4 pers) et café compris

Menu d'Automne à 33.00 €

Kir myrtille

Œuf cocotte aux cèpes

Magret de canard aux myrtilles

Mi-cuit au chocolat et crème anglaise

Menu du Sire à 33.00 €

Kir myrtille

Tarte à la tome des Bauges et salade verte

Cuissot de porcelet à la cheminée

Coupe génépi

Menu du Bouchet à 37.00 €

Kir myrtille

Planche de charcuterie

Pièce de bœuf à la cheminée, sauce béarnaise, gratin, légumes

Poires pochées au vin





Nos Menus Groupes

A partir de 15 personnes

Tous les menus sont servis avec
vin (1 bt / 4 pers) et café compris

Menu Gourmet à 42.00 €

Kir pétillant

Foie gras mi- cuit maison, confiture d'oignon.

Pavé de bœuf aux morilles, gratin, légumes de saison

Moelleux au citron



