

CHEESE & THE FOREST

Une délicieuse aventure
dans les alpages de nos montagnes.
Un hommage aux artisans fromagers.
Une expédition des plus fondantes.
Une tablée d'épicuriens.

Enjoy the best of cheese !



CHEESE &
THE FOREST



MENU DINER

FONDUE 29€*/CÊPES 35€*
TRUFFES 39€*

Un doux mélange de fromages de nos montagnes, croûtons de pain,
assortiment de charcuterie et salade verte.

*Savoyard fondue with delicious cheeses from our mountains,
served with bread, cold meats and salad.*



RACLETTE CLASSIQUE 29€*
FUMÉE 29€* MORBIER 29€*
AIL DES OURS 29€*

Raclette de nos montagnes au lait cru, accompagnée de pommes de
terre, charcuterie et salade verte.

*Traditional raclette with raw milk from our mountains,
served with potatoes, cold meats and salad.*

PIERRADE 29€*

Assortiment de viandes locales à déguster cuit par vos soins,
accompagné d'une salade verte.

*Delicious pierrade with local meats, self cooked on heated stone
served with a salad.*

TARTIFLETTE 22€*

à commander 06h à l'avance

Tartiflette traditionnelle au reblochon fermier, pommes de terre et
lardons, accompagnée d'une salade verte.

*Farmer's reblochon tartiflette made with potatoes and bacon,
served with salad.*

BOITE CHAUDE 29€*

Les boîtes chaudes sont accompagnées de pommes de terre,
charcuterie et salade verte.

*Special cheese in a hot wooden box
served with potatoes, cold meats and salad.*

- Prix par personne / servi pour 2 personnes minimum.
- Price per person, served for at least 2.

SPÉCIALITÉS AU FROMAGE



Poire rôtie, *11,00€*
au caramel beurre salé
Roasted pear & salted butter caramel

Blanc à la neige vanillé *9,00€*
Floating island

Tarte aux Myrtilles *12,00€*
Blueberry pie

Crèmeux citron meringué *9,00€*
Creamy lemon meringue

Palet de chocolat *12,00€*
Chocolate praline cake

Mousse au chocolat *16,00€*
à partager, ou pas...
Chocolate mousse to share, or not...

Dessert du jour *12,00€*
Dessert of the day

DESSERTS