

CHEESE & THE FOREST

LES FONDUES KAYA

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

A sweet blend of mountain cheeses, bread croutons, assorted cold cuts, and salad.

Fondue Classique	32€ *
Fondue aux Crêpes	39€ *
Fondue aux Truffes	42€ *

LES RACLETTES KAYA

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

Raclette from our mountains made from raw milk, served with potatoes, cold cuts, and salad

Raclette Classique	32€ *
Raclette Fumée	29€ *
Raclette Morbier	32€ *

PIERRADE

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

Delicious pierrade with local meats, self cooked on heated stone served with salad and fries

Pierrade traditionnelle	32€ *
--------------------------------	--------------

TARTIFLETTE

Prévoir 30 minutes de cuisson

Reblochon fermier, pommes de terre et lardons, accompagnée de salade verte

Farmhouse Reblochon cheese, potatoes, and bacon, served with salad

Tartiflette traditionnelle	26€ *
-----------------------------------	--------------

MONT D'OR

Prévoir 30 minutes de cuisson

Mont D'Or traditionnelle	32€ *
---------------------------------	--------------

Fromage AOC au lait cru de vache, gratiné à l'ail et vin blanc de Savoie, accompagné de pommes de terre, charcuterie et salade verte.

Raw milk cow cheese, baked with garlic and Savoie white wine, served with potatoes, cold cuts, and salad

*Prix par personne /servi pour 2 personnes minimum

*Price per person / served for a minimum of 2 people