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 32€*/CÊPES 39€*
TRUFFES 42€*

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 32€*
BREZAIN 33€* MORBIER 32€*
AIL DES OURS 32€*

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 32€*

Assortiment de viandes locales à déguster cuit par vos soins, accompagné de frites et d'une salade verte.
Delicious pierrade with local meats, self cooked on heated stone served with a salad and chips.

TARTIFLETTE 24€*

Tartiflette traditionnelle au reblochon fermier, pommes de terre et lardons, accompagnée d'une salade verte. (25 minutes de cuisson)
Farmer's reblochon tartiflette made with potatoes and bacon, served with salad.

BOITE CHAUDE 32€*

Les boîtes chaudes sont accompagnées de pommes de terre, charcuterie et salade verte. (25 minutes de caisson)
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