

Buffet de salades d'automne
10.50 / 17.50

Crème de courge
10.50 / 16.50

Capuns 19.50 / 25.00

2 ou 3 personnes
soufflés de volaille de petite farce de deux
farfouilles de volaille avec patte d'oie, sauce
pâte à quailles avec patte d'oie, sauce au
rouille ou sauce au lait de chèvre et de la
croustille, sauce au lait de chèvre et de la
croustille de viande salée.

Fondue de Gérard 23.00

avec sauce de pain et des
croûtes au fromage de chèvre de saison

Rôsti au lard avec oeuf 22.00

Penne du chalet flambées
au Calvabry 23.00

penne au fromage, sauce au calvabry
et sauce de la garniture

Assiette du chasseur
revenu breduille 29.00

quailles sautées, sauce aux
champignons, chair de Bruxelles,
des légumes sautés, sauce à
base de jus de viande sautée.

Civet de cerf 37.00

realisé par le boucher Grandin à
Tignes, servi avec un grand vin,
quelques garnitures de saison

Médallions de chevreuil 41.00

avec grand vin (vin de la région de
la Vallée Grandin à Tignes),
quailles et garnitures de saison

*Les prix indiqués s'entendent par personne pour une
portion de 100g à 120g.

- Croustilles de pain
- Sauce au lait de chèvre
- Sauce au lait de chèvre
- Sauce au lait de chèvre
- Sauce au lait de chèvre



Programme été 2022