

PLANCHES A PARTAGER

Fromages de nos Montagnes

Meule de Savoie « Premières Fleurs de Printemps »,
Reblochon Fruittier, Tomme du Val d'Arly

Terrine de ma Grand-Mère Huguette

Foie Gras et Cochon - Chutney Pommes et Piment d'Espelette

Charcuterie de notre Boucher « Maison Baud »

Boeuf séché, Jambon blanc artisanal, Saucisson géant,
Noix de jambon et Coppa de Savoie

Planche mixte Charcuterie et Fromages

Sélection gourmande de Charcuterie

Pancetta de Veau fumé, Bœuf séché et Magret de Canard fumé

NOS ENTREES

Soupe du Jour

Foie gras Truffé Maison

Gelée de Noilly Prat et Brioche feuilletée

Œufs Bio Mimosa, Tataki de Thon

Mayonnaise Betterave, Oignons Crispy

Saumon Mowi Fumé Maison

et sa Crème de Wasabi

Boîte de Mini Sardines à l'Huile d'Olive

Caudalie -85g -Beurre de Baratte Fumé

Tartelette d'Escargots de Magland

Crème de Beaufort et Girolles

Œuf poché et sa Mousse Poireaux-Pommes de Terre

Haddock fumé et Œufs de Truite

MENU ENFANT

Steak Haché ou Jambon blanc

ou Burger Maison ou Nuggets

ou Pavé de truite

*Accompagnements au choix : Frites, Pâtes, Purée,
Poêlée de légumes, Haricots Verts*

Mini moelleux au Chocolat ou Pom'Potes

ou une Boule de Glace

NOS GARNITURES

*Frites, Salade, Haricots Verts, Pâtes, Poêlée de Légumes,
Purée Maison de Pommes de Terre, Risotto de Fregola Sarda*



MENU



CHALET CABOCHÉ
— MEGÈVE —

NOS SALADES

Salade Caesar

Aiguillettes de Poulet Panées, Œuf Bio
Copeaux de Parmesan Reggiano

Poke Bowl au Homard

Céréales, Pois chiches, Avocat
Vinaigrette Aigre douce-Clémentine

Salade de Chèvre et Mâche

Cromesquis de Crottin de Chèvre
Copeaux de Tommette de Chèvre Fermière
Vinaigrette Miel - Orange

NOS PLATS

Spécialités Savoyardes

Tartiflette au Reblochon du Val d'Arly AOP

*Façon traditionnelle au Lard Paysan

*A la Pancetta de Veau fumé

Boîte Chaude «Petit Fondant d'Arly» Pommes de Terre et Salade

*Charcuterie Pur Porc

*Charcuterie Veau, Bœuf et Canard

Plat du Jour selon l'Inspiration du Chef

nous consulter

Tartare de Bœuf au Couteau préparé

Frites et Salade

Burger du Chalet et ses Pommes Frites

Steak Haché Façon Bouchère 180g, Bacon, Fromage à Raclette

Entrecôte Black Angus Argentine 350 g

Jus de Rôtisserie, Frites

Suprême de Volaille Jaune Fermière



Jus de Poulette au Serpolet, Purée de Pommes de Terre

Médaille de Veau

Sauce aux Morilles, Risotto de Fregola Sarda

Ravioles artisanales aux Fromages de Savoie

Sauce Poivre vert, Poêlée de Girolles et Pancetta de Veau

Linguines Garofalo aux Truffes Melanosporum

IGP - Jambon blanc artisanal

Pavé de Truite de Savoie

Crèmeux de Cresson et Poêlée de Légumes de Saison

NOS DESSERTS

Fromage Blanc du Val d'Arly

Myrtilles au Sirop et Meringue

Succès Noisettes-Chocolat

De Cocoa Valley

Dessert du Jour

Mille-Feuille

Crème Diplomate Vanille
et Caramel au Beurre salé

Tartelette aux Myrtilles

Pain Perdu Brioché

Pomme de Savoie Confite
Glace Caramel Beurre Salé et Gelée de Cidre

Café ou Thé Gourmand

NOS GLACES

Coupe 2 Boules

Coupe 3 Boules

**Glace : Vanille, Chocolat, Café,
Caramel Fleur de Sel, Chocolat Blanc,
Rhum Raisin, Marron, Pistache, Barbe à Papa
Sorbet : Fraise, Myrtilles, Citron**

La Dame Blanche

Glace Vanille, Sauce Chocolat Maison, Chantilly

La Mont Blanc

Glace Vanille, Crème de Marrons
Meringue, Chantilly

Plaisir d'Hiver

Glace Chocolat Blanc et Sorbet Myrtilles
Meringue, Myrtilles au Sirop, Chantilly

Parenthèse Gourmande

Glace Vanille et Caramel, Banane
Coulis de Caramel Beurre Salé
Brownie Noix de Pécan, Chantilly

Détente Fruitée

Sorbet Citron et Fraise,
Crème Lemon Curd, Meringue, Crumble

L'Infiniment Chocolat

Glace Chocolat Noir et Blanc, Cookies
Sauce Chocolat, Chantilly

Supplément Chocolat Chaud ou Chantilly