



Nous remercions nos fournisseurs qui nous aident chaque jour

Les plantes

Philippe Durand et Florence Pajot : L'herbier de la Clappe au Noyer

Jacques et Isabelle Vial : L'Asinerie du Cul du Bois à Doucy

La famille Fournet : le jardin de Flora à Bellecombe

La ferme de l'Abeille verte, Francis et Pauline

Les fromages

Nathalie et Fabrice Duperrier : La ferme des Maguettes à Ecole pour leurs fromages de chèvre

La famille Pavy : le Gaec de la Marmotte à La Motte en Bauges

La famille Ginolin : fromagerie de la Correrie aux Aillons

La Coopérative laitière de Lescheraines,

La ferme du chêne du Noyer

Les vignerons de la région

La famille André et Michel Quenard et fils à Tormery

Bertrand Quenard à Montlevin (Chignin)

La famille Jean Vullien à Fréterive

La famille Grisard à Fréterive et Philippe Grisard à Cruet

La famille Mollex à Seyssel

Le Caveau Bugiste à Vongnes

Les digestifs artisanaux : Marie, Artémisiane à La Compôte

MENU CLARINES

entrée + plat + dessert 34 euros

Entrée + plat + fromage + dessert 37 euros

formule entrée + plat ou plat + dessert : 28 €

Farcement savoyard, jambon cru fumé de Savoie Salade mêlée ou Saumon gravlax mariné	11,00 € 11,00 €
Par nos soins, chantilly aux herbes, salade ou foie gras maison et son toast grillé salade mêlée (suppl 3 €) *****	 14,00 € *****
Poulet fermier en croûte de sel (spécialité) accompagnement du moment (sur commande en semaine ou selon arrivage, consulter les serveurs) ou Poisson du moment (consulter l'ardoise) ou Pavé de cerf, confit d'airelles à la Mondeuse Purée de patates douces- endives braisées *****	19,50 € 19,50 € *****
Eventail de fromages des Bauges ***** Dessert au choix	7,00 € *****

DESSERTS

Assiette de fromages des Bauges	7,00 €
Fromage blanc, crème épaisse, confiture maison ou herbes fraîches	 6,00 €
Crème brûlée aux herbes des Bauges	6,00 €
dessert du jour	6,00 €
Gâteau de Savoie et son accompagnement	7,50 €
Cèpe glacé meringue-glace vanille-chocolat- chantilly	9,00 €
Assiette gourmande	9,00 €
Soufflé au chocolat - glace artisanale	9,00 €

MENU SAVOYARD	22 €
Farcement savoyard, jambon cru fumé de Savoie, Salade mêlée Cèpe glacé,	
MENU ENFANT	9,00 €
Steak coupé au couteau, frites maison ou Petit gratin de ravioles aux légumes 1 boule de glace et un sirop à l'eau	
ASSIETTE ENTRECOTE	19,50 €
Entrecôte, frites maison salade mêlée	
ASSIETTE SUD OUEST	19,50 €
confit de canard pomme de terre au four chantilly aux herbes, salade mêlée	
CET HIVER (sur réservation - mini 2 pers)	
FONDUE 3 FROMAGES - salade	16 €
FONDUE 3 FROMAGES	21 €
Salade - jambon cru de Savoie	

MENU BAUJU - 25 euros	
formule entrée + plat ou plat + dessert : 19 €	
Œuf cocotte sur sa fondue de poireaux Et fromages des Bauges	7,50 €
ou	
Entrée du moment (consultez les tableaux)	7,50 €
ou	
Velouté du moment	7,50 €

Confit de poule pomme de terre au four, chantilly aux herbes	12,50 €
ou	
gratin de ravioles aux légumes, tomates et basilic	12,50 €
ou	
plat du moment (consultez les tableaux)	12,50 €

Tome des Bauges	

Gâteau de Savoie, soupe de fruits	7,50 €
ou	
Crème brûlée aux herbes du moment	6,00 €
ou	
petit cèpe glacé	7,50 €

LES SPECIALITES

LA CHARCUTERIE D'EXCEPTION

*Porc Mangalica - porc hongrois de race
ibérico*

Coppa di parma IGP

planchette : 6,00 €

planche de l'amitié : 11,00 €

Matouille 15 €

*tome des Bauges fondue au four
pomme de terre , salade*

Matouille charcuterie 20,00 €

pomme de terre , salade

Assortiment de charcuterie de Savoie

LA SPECIALITE DE L'AUBERGE

*Formule poulet fermier en croûte de
sel, son accompagnement,
avec une salade aux herbes et
un dessert*

LE TARTARE DU MOMENT

*Bœuf français coupé au couteau
THAI : coriandre, citronnelle, gingembre 21,00 €
oignons frits - sésame - sauce soja*

