

## SPECIALITES

Matouille  
(tome des Bauges fondue au four)  
pommes de terre, salade 15 €

Matouille + charcuterie 20,00 €

Fondue savoyarde (mini 2 pers.)  
Prix par personne 16 €  
Uniquement sur réservation préalable

Fondue savoyarde + charcuterie 21 €

## LA SPECIALITE DE L'AUBERGE

Formule poulet fermier en croûte de  
sel, son accompagnement,  
et une salade aux herbes  
un dessert au choix 28,00 €

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 Eugiste à Vongnes

Les digestifs artisanaux : Marie, Artémisiane à La Compôt

## MENU CLARINES - 34 €

Jambon de Savoie et sa déclinaison de melon  
Perles-Sorbet-gaspacho aux baies roses

ou

Saumon gravlax mariné

Par nos soins, chantilly aux herbes, salade

ou

foie gras maison et son toast grillé  
salade mêlée (suppl 5 €)

\*\*\*\*\*

Poulet fermier en croûte de sel (notre spécialité)  
accompagnement du moment  
(sur commande ou consulter les serveurs)

ou

La pêche du moment aux herbes du jardin  
(consulter l'ardoise)

ou

Pluma de Porc ibérico français sur son confit de  
Poivrons et oignons au vinaigre balsamique  
(dos de porc tendre servi rosé)

\*\*\*\*\*

Dessert au choix

## DESSERTS

Planche de fromages des Bauges 7,50 €

Fromage blanc, crème épaisse,  
confiture maison ou herbes fraîches 6,00 €

Crème renversée de ma grand-mère  
caramel au beurre salé 6,00 €

Dessert du jour 6,00 €

Mi-cuit chocolat - sorbet passion 7,50 €

Vacherin maison 7,50 €

Mousse de Yaourt de la ferme du chêne  
sur sa soupe de fruits du moment 7,50 €

Gâteau de Savoie - soupe de fruits 7,50 €

Cèpe glacé  
(Meringue, glace vanille, chocolat chaud, chantilly) 9,00 €

## POISSONS

- La pêche du moment aux herbes du jardin  
(consulter l'ardoise) 20 €
- Les filets de perche en persillade- frites-salade 22 €

## Plats végétariens

- Gratin de ravioles aux légumes, tomate, basilic et  
parmesan 12.50 €

- Assiette végétarienne  
(Assortiments composés selon le marché du jour)  
pour nous permettre de vous surprendre, pensez à  
la réserver à l'avance. 18 €

## MENU BAUJU- 25 €

Matafan aux herbes du jardin  
Salade mêlée  
\*\*\*\*

Escalope savoyarde à la tome des Bauges  
\*\*\*\*\*

Tome des Bauges  
\*\*\*\*

Cèpe glacé  
\*\*\*\*\*

## MENU SAVOYARD- 22 €

Farcements, jambon de Savoie, salade mêlée  
Cèpe glacé

## MENU ENFANT - 9 €

Steak haché frais - frites maison  
Ou

Gratin de ravioles aux légumes  
une boule de glace ou un yaourt artisanal de la ferme du  
chêne  
un sirop à l'eau

## A LA CARTE

### ENTREES

Millefeuille de tomate et basilic, au fromage frais de la ferme du Chêne	7.5 €
Saumon gravlax mariné maison, chantilly aux herbes, Salade mêlée	12 €
Jambon de Savoie et sa déclinaison de melon	12 €
Perles-Sorbet-gaspacho aux baies roses	
Farcement et son jambon de Savoie Salade mêlée	12 €
Foie gras maison et son toast grillé salade mêlée	17 €
Planche de charcuterie de Savoie	9 €
Planche de fromages des Bauges	7.5 €

## PLATS

### Viandes

Confit de poule-pomme de terre au four, chantilly aux herbes - salade	12,50 €
Escalope savoyarde à la tome des Bauges	15.00 €
Confit de canard - pomme de terre au four chantilly aux herbes - salade	19.50 €
Poulet fermier en croûte de sel et son accompagnement du moment	
Notre spécialité	20.50 €
Pluma de Porc ibérico français sur son confit de Poivrons et oignons au vinaigre balsamique (dos de porc tendre servi rosé)	20 €
Tartare italien	
Tartare coupé au couteau, parmesan, tomates confites, basilic, pignons de pins	20 €
Entrecôte Montbéliarde France- frites maison	20 €

