

LE FESTIVAL

Les entrées

Carpaccio de bœuf sauce pesto	19 €
Saumon façon gravlax, guacamole au jus de citron vert, fraîcheur de tomates et sésame.	21 €
Salade Caesar façon Dromonts : laitue romaine, filet de poulet croustillant, œuf parfait, copeaux de parmesan et sa sauce maison	18 €
Soupe du jour	15 €

Les planches (non-stop de 12h à 22h)

Planche des Hauts Forts Jambon blanc rôti aux herbes, Porc fumé des alpes, saucisson affiné au Beaufort, jambon cru fumé, Coppa au sel.	26 €
Planche des Alpagnes Abondance, reblochon laitier, Beaufort, gruyère d'alpage.	23 €
Planche mixte des Dromonts Saucisson affiné aux Beaufort, jambon blanc rôti aux herbes, Coppa au sel, reblochon et beaufort.	24 €
Boite chaude à l'ail des ours	18 €

Les spécialités

Fondue des alpages suisse,
Plateau de charcuteries et Pommes en robe des champs 26 € par personne

Fondue royale aux truffes
Plateau de charcuteries et Pommes en robe des champs. 31 € par personne

Boîte chaude Moelleux du Revard,
Plateau de charcuteries et Pommes en robe des champs. 25 €

Tartiflette traditionnelle au reblochon AOP 24 €

Les plats

Poisson du jour 28 €

Burger de bœuf Savoyard,
Steak haché de bœuf 150 g vbf, Tomme de Savoie,
et pain burger au sésame. 25 €

Linguine à la truffe et crème de Parmesan 26 €

Pluma de cochon Duroc batalé 30 €

Les desserts

Pot de glace Barbe à papa ou natelloso 7 €

Finger royal chocolat 12 €

Brioche perdue 12 €

Tarte myrtille 12 €