

LE FESTIVAL

Les entrées

Terrine de jarret de porc au foie gras de canard, brioche toastée et son confit d'oignon. **23 €**

Bruschetta de Saumon façon gravlax, guacamole au jus de yuzu, fraîcheur de tomates et sésame noir. **18 €**

Salade Caesar façon dromonts : laitue romaine, filet de poulet croustillant, oeuf mollet, copeaux de parmesan et sa sauce maison **16 €**

Soupe du jour **14 €**

Les planches

(non-stop de 12h à 22h)

Planche des Hauts Forts **25 €**
Jambon truffé, viande séché des alpes, saucisson affiné aux noix, jambon de savoie fumé 7 mois, pavé aux poivres.

Planche des Alpes **23 €**
Abondance, reblochon, tomme, gruyère suisse, bournette.

Planche mixtes des Dromonts **23 €**
Saucisson affiné,aux noix,jambon de savoie fumé 7 mois, pavé aux poivres tomme de yenne, reblochon et beaufort.

Assiette de Saumon Fumé **18 €**

Les spécialités

Fondue des alpages suisse, **32 €**
Plateau de charcuteries et Pommes en robe des champs

Fondue royale aux truffes **37 €**
Plateau de charcuteries et Pommes en robe des champs.

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

Les plats

Filets de perches meunière **24 €**

Burger de bœuf Savoyard, **24 €**
Steack haché de bœuf Savoie 150 g vbf, tomme de yenne, pickels maison et pain surprise

Ravioles IGP du dauphine à la crème de morilles. **23 €**

Cocotte de Pormonier **22 €**

Les desserts

Baba au rhum by Drom **16 €**

Mendiant gianduja chocolat **11 €**

Brioche perdue, **12 €**
glace au miel de montagne, chantilly

Tarte myrtille **12 €**