

## MENU CLARINES - 34 €

Farcement et son jambon cru de Savoie, salade

Ou

Saumon gravlax mariné

Par nos soins, chantilly aux herbes, salade

Ou

foie gras maison au poivre de Séchouan  
toast grillé - salade mêlée (suppl 5 euros)

\*\*\*\*\*

Poulet fermier en croûte de sel (notre spécialité)

accompagnement du moment

(sur commande ou consultez les serveurs)

Ou

La pêche du moment aux herbes du jardin

(consultez l'ardoise)

Ou

Entrecôte Montbéliarde France, frites maïso

\*\*\*\*\*

Dessert au choix

## SPECIALITES

MENU SAVOYARD -

22 €

Farcements, jambon de Savoie, salade mêlée

Cèpe glacé

Matouille

(tome des Bauges fondue au four)

pommes de terre, salade

15,00€

Matouille + charcuterie

20,00 €

Fondue savoyarde (mini 2 pers.)

Prix par personne

16,00 €

Uniquement sur réservation préalable

Fondue savoyarde + charcuterie

21,00 €

## 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 €

(sur commande ou consulter les serveurs)

## MENU BAUJU- 25 €

Oeuf cocotte à la fondue de poireaux  
et fromage des Bauges, salade mêlée

ou

Le potage du moment

\*\*\*\*

Pluma de porc Iberico confit d'oignons  
caramélisés au Balsamique,  
légumes du moment

ou

Confit de poule, p.de terre au four,  
chantilly aux herbes

ou

Plat végétarien, consultez l'ardoise

\*\*\*\*\*

Tome des Bauges

\*\*\*\*

crème brûlée aux herbes de L' herbier de la Clappe

ou

Cèpe glacé ou dessert jour

## Entrées à la carte

Oeuf cocotte à la fondue de poireaux et  
fromage des Bauges, salade mêlée 7.5 €

Potage du moment  
Consultez l'ardoise 7.5 €

Planche de charcuterie de Savoie 9 €

Farcement et son jambon de Savoie 12 €  
salade mêlée

Foie gras maison et son toast grillé 17 €  
salade mêlée

Saumon gravlax maison et sa chantilly 12 €  
aux herbes, salade mêlée

## PLATS

### Viandes

Confit de poule-pomme de terre au four, chantilly aux herbes - salade	14.00 €
Pluma de porc Iberico confit d'oignons caramélisés au Balsamique, légumes du moment	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 (sur commande ou consulter les serveurs)	20.50 €
Côte de bœuf Simmental (450 à 500 g) Frites maison, pdt four ou légumes	29 €
Entrecôte Montbéliarde France- frites maison	20€

## POISSONS

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

20 €

### Plat végétarien

Consultez l'ardoise

14€

### 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

## DESSERTS

Planche de fromages des Bauges	7,50 €
Fromage blanc, crème épaisse, confiture maison ou herbes fraîches	6,00 €
Crème brûlée aux herbes des Bauges	6,00 €
Dessert du jour	6,00 €
Soufflé chocolat – sorbet passion (15 mn)	9,00 €
Gâteau de Savoie – salade de fruits	7,50 €
Cèpe glacé (Meringue, glace vanille, chocolat chaud, chantilly)	9,00 €
Affogato (café, glace vanille, liqueur de café)	9,00 €

### 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 ferme de l'Abeille Verte, Francis et Pauline

### Les fromages

Marine et Ben de La Ferme des Granges

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

Nous remercions nos fournisseurs qui nous aident chaque jour