



LA CARTE

Les Entrées

- L'Œuf bio « pâquerette », en différentes textures 15 €
Tourte Matheysine cuite au foin 20 €
Soupe aux saveurs de la Matheysine 20 €
Soupe de légumes d'été 18 €

Les Plats

- Filet de truite, mille et une feuilles de légumes 20 €
Gigollette de volaille farcie, façon chasseur 21 €
Côtes d'agneau poêlées, pommes dauphines 25 €

Les Fromages

- Assiette de fromages affinés 8 €

Les Desserts

- Les traditions sucrées 12 €



Menu de l'Hôtel 46 €

L'Œuf bio « pâquerette »,
en différentes textures

Nage d'écrevisses

La surprise du chef (+6 €)

Côtes d'agneau poêlées,
pommes dauphines

Assiette de fromages

Traditions sucrées

Menu Saveurs 26 €

Tourte Matheysine cuite au foin

La surprise du chef (+6 €)

Filet de truite,
mille et une feuilles de légumes

Ou

Gigolette de volaille farcie, façon
chasseur

Traditions sucrées

Menu Gourmet 34.50 €

L'Œuf bio « pâquerette »,
en différentes textures

La surprise du chef (+6 €)

Soupe de légumes d'été,
aux saveurs de la Matheysine

Traditions sucrées



Menu Enfant 14 €

Jambonnette de volaille

Ou

Filet de truite

Pommes dauphines

Traditions sucrées

PARFUMS D'ÉTÉ

ÉCREVISSES

Jus de tête aux petits pois

SANDRE

Tomates et estragon

FROMAGES

De nos alpages

FRAISE

Timbale croquante et rhubarbe

Menu 58 € Accord met et vins +35 € prix net



BALADE D'ÉTÉ

TOURTE

De la Matheysine, cuite au foin

MAÏS

Cœur coulant

OMBLE CHEVALIER

Bouillon boisé, ail en nougatine

BOEUF

Plat de côte, cuisson 72h

FROMAGES

De nos alpages

FRAISE

Timbale croquante et rhubarbe

Menu 70 € / Accord met et vins +50 € prix net