

Entrées / Starters		
Carpaccio de tomates anciennes et pêches rôties, burrata crémeuse & pignons grillés	16-.	
<i>Tomatoes carpaccio, roasted peach, creamy burrata and toasted pine nuts</i>		
Tartare de légumes d'été confits, dés de feta grecque, salade verte	18-.	
<i>Roasted vegetable tartare with Greek feta cheese</i>		
Salade Caesar, poulet crispy & œuf parfait	19-.	
<i>Caesar salad, crispy chicken & perfect egg</i>		
Salade Landaise, toast de foie gras, magret, pommes de terre sautées	21-.	
<i>Duck foie gras salad, toast, duck magret, fried potatoes</i>		
Terrine de foie gras mi-cuit, chutney de mangue et toast	21-.	
<i>Half-cooked foie gras terrine, mango chutney and rustic toast</i>		
Gravelax de saumon / Salmon Gravlax	19-.	
<i>Servi avec toast et condiments / Served with toast and condiments</i>		
12 escargots de Bourgogne à la française,	6 pce	12 pce
12 Burgundy snails, gratinated	9-.	16-.
Cuisse de grenouilles, ail et persil	6 pce	12 pce
Frogs' legs with garlic and parsley	21-.	35-.

Plats / Main courses

Carpaccio du jour, garniture au choix	25-.	
<i>Carpaccio of the day, garnish of your choice</i>		
Noix d'entrecôte, garniture au choix	32-.	
<i>Sirloin steak, garnish of your choice</i>		
Cheeseburger Black Angus, sauce fromagère, tomme des Bauges & crudités	26-.	
<i>Black Angus cheeseburger, cheese sauce, Bauges tomme & crudités</i>		
Gnocchi à la truffe et burrata crémeuse	25-.	
<i>Gnocchi with truffle and creamy burrata</i>		

Mi-cuit de thon, sauce vierge et poêlée de légumes	30-.
<i>Half-cooked tuna, olive oil sauce and pan-fried vegetables</i>	
Tartare de poisson du jour, frites maison et légumes d'été	29-.
<i>Fish tartare of the day, home French fries and summer vegetables</i>	
Poké Bowl du Soleil d'Or, quinoa, mangue, concombre, tomates, avocat & lait de coco	
<i>Soleil d'Or Pokes Bowl, quinoa, mango, cucumber, tomato, avocado & coconut milk</i>	
Au Poulet croustillant / Crispy chicken	25-.
Au Saumon gravelax / Gravelax Salmon	27-.
Aux Crevettes marinées / Marinated Shrimps	27-.
Garniture au choix :	
Frites maison, légumes de saisons, écrasée de pommes de terre et salade verte	
<i>Choice of garnishes:</i>	
<i>Homemade French fries, seasonal vegetables, mashed potatoes and green salad</i>	

Plats / Main courses A partir de 2 personnes, prix par personne / From 2 peoples

Raclette de Savoie, charcuterie, pommes de terre	31-.
<i>Savoie raclette with raw milk, charcuterie, potatoes</i>	
Fondue Savoyarde (comté, Beaufort, Abondance), salade	31-
<i>Savoyard fondue, served with a green salad</i>	
Fondue Suisse (vacherin et gruyère), pomme grenaille, salade	39-.
<i>Swiss fondue, grenaille potatoes and salad</i>	
Supp Morilles / With Morels	10-. p.p
Supp Truffe tuber melanosporum / Tuber melasnosporum truffle	20-. p.p
Planche de charcuterie de nos montagnes	13-. p.p
Planche de viande de bœuf séché	15-. p.p

Plat enfant

Nuggets de poulet ou Steak haché ou Jambon blanc 15€
Chicken nuggets or minced beef, or ham

Accompagnement au choix : frites, salade, purée
Side dishes: pasta, french fries, salad, mashed potatoes

Desserts

Tarte myrtille, crème d’amandes et sa boule de glace 14-.
Blue berries pie, almonds cream and ice-cream

Pavlova aux fruits de saison, sorbet fruits rouges & mousse vanille 14-.
Seasonal fruit pavlova, red fruits sorbet & vanilla mousse

Tarte au citron meringuée revisitée 10-.
Revisited lemon meringue tart

Mousse au chocolat noir 10-.
Chocolate mousse

Tiramisu du Soleil d’Or 10-.
Soleil d’Or tiramisu

Crème brûlée, biscotti 10-.
Crème brûlée, biscotti cookies

La Fromagerie

Formule Déjeuner

Voir suggestions du moment
Entrée + plat ou plat + dessert 26€
Entrée + plat + dessert 30€

Lunch menu
See suggestions of the moment
Starter + main course or main course + dessert 26€
Starter + main course + dessert 30€

Formule Diner

Voir suggestions du moment
Entrée + plat + dessert 32€

Diner menu
See suggestions of the moment
Starter + main course + dessert 32€