

# Les Apéros de L'Auberge

## L'Apéro de Montagne à partager

pour 2 personnes **16 €**

*Croustillants de Reblochon aux noix, Malakoff au Comté  
Jambon cru et Saucisson fumé de Savoie*

## L'Apéro Mer & Lac à partager

pour 2 personnes **18 €**

*Petite friture, Rillettes de truite, Croquettes de crevettes grises,  
Truite fumée, Crakers tomate*

## Pour Commencer

Œuf coulant en cocotte aux morilles et asperges vertes **19 €**

Les Escargots de Poisy cuisinés au Domaine des Orchis **(les 6) 13 €**  
Servi en coquille en persillade **(les 12) 25 €**

La truite du Jura en gravlax, Condiment nordique, pain aux céréales **19 €**

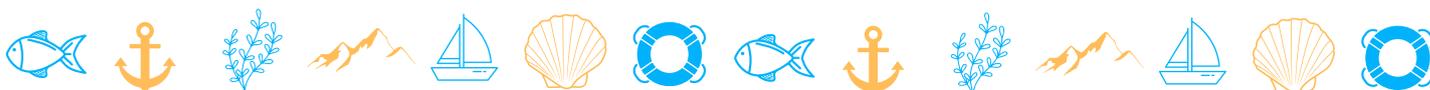
Foie gras de canard maison en ballotine, chutney de fruits Toast brioché **25€**  
Servi avec son verre de vin de paille domaine de la goutte d'or **+10 €**

Tataki de Thon au piment d'Espelette, oignons frits et herbes **21 €**

## Les Salades

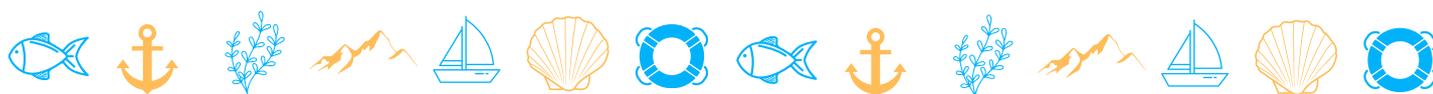
Les Tomates anciennes, burrata, pistou et olives taggiasche **13€**

L'Avocat aux crevettes sauce cocktail **14€**



# Les Poissons

Filets de Perches frais meunière <i>Frites maison, Salade verte vinaigrette grand-mère</i>	<b>29,50€</b>
Filet d'Ombre chevalier saisi sur la peau, beurre blanc à la livèche <i>Légumes de saisons étuvés</i>	<b>34€</b>
Grosses Crevettes (Sea Tiger) simplement saisies à la plancha Sauce vierge tomate et herbes, <i>Légumes confits</i>	<b>35€</b>
Gratin de queues d'écrevisses <i>aux petits légumes</i>	<b>34€</b>



# Les Viandes

Filet de Bœuf race Montbéliarde aux morilles <i>Gratin savoyard au beaufort</i>	<b>43 €</b>
Pluma de cochon ibérique « Duroc de batallè » cuite au beurre, condiments d'une piperade <i>Frites maison</i>	<b>39 €</b>
Tartare de bavette d'Angus d'Aberdeen coupé au couteau, <i>Assaisonné par vos soins</i> <i>Frites maison et salade verte</i>	<b>29 €</b>

Origine des viandes : Bœuf : France / Cochon : Espagne / Bavette: Écosse



# Le Menu Montagne & Lac

47€

La truite du Jura en gravlax  
Condiment nordique, pain aux céréales

Ou

Foie Gras de canard maison  
Chutney de fruits, Toast brioché  
(Supplément 7 €)

Ou

Croustillants de reblochon des Aravis aux noix, jambon cru de Savoie

\*\*\*\*\*

Filet d'Ombre chevalier saisi sur la peau, beurre blanc à la livèche  
Légumes de saison

Ou

Filet de Bœuf race Montbéliarde aux morilles  
Gratin savoyard au beaufort  
(supplément 9 €)

Ou

Gratin de queues d'écrevisses aux petits légumes

\*\*\*\*\*

L'ardoise de Fromages de Savoie  
(Selection J. Dubouloz MOF)  
(supplément 5 €)

\*\*\*\*\*

L'île flottante aux œufs fermiers

Ou

“I have a swiss dream”

Glace Vanille, Fraises fraîches, Meringue, chantilly maison

# Les fromages de Savoie Selection J. Dubouloz MOF

Reblochon fermier, Chevrotin des Aravis, Tomme des Bauges

**15 €**

## Les Gourmandises Maison

Sablé aux myrtilles, Chantilly chantilly maison	<b>13€</b>
Profiteroles au chocolat noir intense, chantilly maison	<b>15 €</b>
Baba généreusement imbibé au rhum arrangé, chantilly maison	<b>13 €</b>
Ile flottante aux œufs fermiers, et pralines	<b>12€</b>

## Les Coupes Glacées

“I have a swiss dream” <i>Glace Vanille, Fraises fraiches, Meringue, Chantilly maison</i>	<b>14 €</b>
Coupe des Aravis <i>Glace génépi, arrosée de génépi</i>	<b>12 €</b>
Coupe Agrumes <i>Sorbet citron, pamplemousse, arrosés de limoncello</i>	<b>12 €</b>
Glaces et Sorbets artisanaux, la boule <i>Vanille, Chocolat, Café, Caramel beurre salé, Pistache, Génépi, Rhum Raisin, Noix de coco Citron, Framboise, Yaourt Myrtille, Pamplemousse</i>	

**1 boule 3,20€ / 2 boules 5,80€ / 3 boules 8€**

