



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

Entrées | 7€

Oeuf poché au jus corsé & émulsion des sous-bois

Pâté en croute du Chef

Salade de légumes croquants

Haddock fumé en carpaccio & crème aux herbes

Plats | 18€

Onglet de bœuf à l'échalote confite & pommes grenailles en persillade

Poisson selon arrivage & légumes de saison

Noisette d'agneau aux fruits secs, jus réduit & pointes d'asperges rôties

Légumes de saison & céréales en Wok

Desserts | 7€

Ardoise de fromages du marché

Fruits frais de saison

Mousse au chocolat ivoire Maître Chocolatier Michel Cluizel & fruits rouges

Mille feuille à la crème de fève de Tonka



*** Maître Chocolatier Michel Cluizel** : Engagement-Qualité Ingrédients Nobles.

Tous nos plats sont « faits maison » et sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Pour votre bien-être, information sur les allergènes disponible à l'accueil du restaurant.



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

Nos Spécialités Montagnardes

Raclette (min. 2 personnes)

Servie avec pommes de terre, charcuterie, salade verte et dessert du jour.

Garniture à volonté

35€ par personne

En formule demi-pension : supplément de 7€ par personne

Fondue Savoyarde (min. 2 personnes)

Servie avec pommes de terre, croûtons de pain, charcuterie, salade verte et dessert du jour.

Garniture à volonté

35€ par personne

En formule demi-pension : supplément de 7€ par personne

*Le Restaurant « La Mangeoire » et toute son équipe
vous souhaite un excellent appétit !*



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

Menu Petit Gourmet 20 €

Boisson / Plat / Dessert

Fish and Chips

Pâtes du jour

Burger

Aiguillettes de poulet

Steak haché

**

Glace

Compote

Dessert du jour



Tous nos plats sont « faits maison » et sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Pour votre bien-être, informations sur les allergènes, disponibles à l'accueil du restaurant.