



Ah ! Le bel été ...

Le Menu « Sans Souci » à l'Auberge

*Claude vous suggère une cuisine de l'instant 30,50
Servi avec les vins choisis par Catherine 39,00*

Les Saladiers de l'Auberge

La Pêche du Jour : le filet de Féra

ou

Le Plat choisi de la Cuisine Bourgeoise

Le Plateau de Fromages affinés « Boujon »

La Gourmandise de l'Auberge

Le Menu sympa pour nos jeunes clients ~~14,00~~ 12.40

*Le Déjeuner du Dimanche 30,50 :
Menu unique avec choix et Table des Desserts*

Prix en euros, à partir du 1^{er} juillet 2009, service compris

*13 Chambres d'Hôtel*** ouvert 7/7 et Salle de Séminaire 30 à 60 places
Restaurant tous les jours sauf le lundi midi.*

Les Classiques de l'Auberge

*Le Soufflé au Fromage d'Abondance 9,50
Les Charcuteries en Chablais 12,00
Notre Assiette de Jambon fumé 8,50
Le Foie Gras frais de Canard 16,00*

Les Entrées

*La Vinaigrette d'Herbes de Saison 5,50
La Fraîcheur de Poivrons, Piquillos et Tapenade 9,80
Le Foie Gras poêlé, Rhubarbe et Pain d'Épices 18,50*

La Pêche au Lac

*Des Poissons et Écrevisses frais provenant exclusivement du Lac
(selon la pêche) cuits à votre goût, au beurre ou vapeur :
Omble, Truite, Féra, Brochet, Lote, Perche, Écrevisse ...*

*La Salade de Queues d'Écrevisses 18,00
La Nage de Ravioles d'Écrevisses 18,00*

*Le Filet de Féra à la « Meunière » ou Vapeur 16,80
Le Filet de Féra à la Crème et Vin Jaune du Jura ~~22,80~~ 20.00
L'Assiette de Filets de Perche façon Auberge 23,00
L'Omble Chevalier servi entier 8,50 les 100g*

Les Plats Robustes

*La Volaille : Suprême de Pintade rôti 14,80
Le Boeuf : Entrecôte poêlée 18,50
L'Agneau : Côtes d'Agneau grillées 18,50
de race Thônes et Marthod, élevé au coeur des montagnes de Savoie*

*Le Plateau de Fromages affinés « Boujon » 6,80
La Gourmandise de l'Auberge de 5.30 à 6,80*