

# Ce Printemps au Flocons Village

*This spring at the Flocons Village*

## ❄️ *A partager / to share* ❄️

*Nems de Reblochon* 10€  
*Reblochon cheese rolls*

## ❄️ *Entrées / Starters* ❄️

*Asperges mayonnaise fumé* 22€  
*Asparagus mayonnaise*

*Poireaux vinaigrette mimosa* 18€  
*Leek vinaigrette*

*Poisson du lac fumé par nos soins, taillé au couteau, crème acidulée, huile potagère* 22€  
*Home-smoked lake fish, knife cut, sour cream, vegetable oil*

## ❄️ *Plat fromagé / Cheese dish* ❄️

*Fondue Franço-Suisse « Meilleure fondue de Megève 2022 »*  
*Accompagnée de salade verte, saucisson du chef*  
*French and Swiss Fondue*  
*« Megeve's best fondue 2022 » with green salad and chef's sausage*  
*(Minimum 2 personnes)*

35€/pers

## ❄️ *Origines* ❄️

*Bœuf / Beef : France*

*Veau/Veal : France*

*Volaille/Poultry : France*

*La carte des allergènes est disponible au bar.*

*Prix nets et service compris*

## ❄️ *Plats / Main courses* ❄️

*Quenelles de Brochet, Sauce Crustacés* 34€  
*Pike dumplings, shellfish sauce*

*Tartare de Bœuf, frites maison, salade verte* 34€  
*Beef tartare, with French fries and green salad*

*Pièce de Bœuf, échalottes grillées* 45€  
*Sauce Mondeuse*  
*Beef, grilled shallots and Mondeuse sauce*

*Poisson du lac, compoté de choux,* 38€  
*beurre citron*  
*Lake whitefish, cabbage compote,*  
*lemon butter*

*Volaille fermière, sauce Poulette aux morilles* 43€  
*Free-range poultry, Poulette sauce and morels*

## ❄️ *Fromages* ❄️

*Sélection de fromages de nos régions,*  
*Servis avec salade* 14€  
*Cheese selection with salad*

## ❄️ *Desserts* ❄️

*-Mousse chocolat noir de « chez Bonnat »*  
*Eclats de noisettes*

*Dark chocolate mousse « Bonnat »*

*-Crème Brûlée vanille*

*-Orange surprise*

*-Meringue myrtille vanille crème double.*

*Blueberry meringue vanilla double cream*

15€/unt

## ❄️ *Les enfants / Children's menu* ❄️

*Ballottine de Volaille ou Poisson,*  
*Garniture au choix et Glace*  
*Chicken or fish, garnish of your choice,*  
*and ice cream*

20€