Un Hiver au Flocons Village

Winter at Flocons Village

ENTREES

Starters

La Salade Village, ***18 €***
Salade Iceberg Tomme Blanche
Village Salad Iceberg & White Tome

La Tarte Forestière, ***18 €***
Champignons et Fromage de Montagne
Forestry Tart with Mushrooms & cheese

Cœur de Saumon Fumé, ***22€***
Citron & Crème Fermière
Smoked Salmon Heart, Lemon & Farm Cream

Planche de charcuterie ***20 €***
Charcuterie Board
Planche de Bœuf Séché ***25 €***
Dried Beef Board

LA ROTISSERIE

La Volaille Fermiere, ***30€/pers.***
Rôti à la Broche, PDT Grenailles
Spit-Roasted Free Range Chicken
New Potatoes

Le Jarret de Veau Confit, ***39€/pers.***
PDT Grenaille, Sauce Mondeuse
Veal Shank With Mondeuse sauce
New Potatoes

LE MENU DES P'TITS FLOCONS

The Children's Menu

25€

Nuggets de Volaille ou de Brochet
Chikken or Pike fish Nuggets
Magnum Glacé
Magnum Ice Cream

La carte des allergènes est disponible à la demande
Prix nets et service compris

SPECIALITEES

Specialities

La Fondue Suisse ***35€ /pers.***
Swiss Fondue
Gruyère & Vacherin Fribourgeois & Vin Blanc de Céline Jacquet

La Fondue Savoyarde ***35€ /pers.***
Savoy fondue,
Abondance, Comté & Vin Blanc de Céline Jacquet

La Raclette de Savoie ***35€/pers.***

Nôtre Plateau de Fromage ***20€***

Desserts

Orange Givrée ***18€***
Frosted Orange

Fine Tarte aux Pommes, ***18€***
Glace ***Vanille***
Thin Apple Pie, Vanilla Ice Cream

Le Coulant Chocolat en Cocotte ***18€***
Chocolate Lava Cake

Le Baba au Rhum ou Chartreuse, ***16€***
Crème Fouetté Vanillé
Rhum or Chartreuse Liquor Baba

La Faisselle aux Myrtilles ***14€***
Blueberrys Faisselle

Origines
Bœuf/Beef & Veau/Veal: France – Rhône-Alpes
Volaille/Poultry : France – Dombes
Saumon/Salmon : Norvège