



ENTRÉES

Velouté de cèpes et petits salés	17.00€
Terrine de campagne	15.00€
Salade Montagnarde (Salade, lardons, gésiers confits, croûtons, pignons, camembert, toast de Serrano)	17.00€
Planche de charcuterie	18.00€

PLATS

Fondue nature - 2 pers. minimum Accompagnement charcuterie et salade verte <i>(3 fromages de Savoie affinés: Meule de Savoie Premières Fleurs de Printemps affinage 12 mois, Abondance AOP et Beaufort AOP)</i>	29.00€ /pers.
Fondue à la Truffe - 2 pers. minimum Accompagnement charcuterie et salade verte <i>(3 fromages de Savoie affinés: Meule de Savoie Premières Fleurs de Printemps affinage 12 mois, Abondance AOP et Beaufort AOP)</i>	38.00€ /pers.
Raclette de Savoie IGP - 2 pers. minimum (250g/pers.) Accompagnement charcuterie, pomme de terre et salade verte <i>(10 semaines d'affinage lait de qualité transformé par nos fromagers à 1000 m d'altitude Médaille d'ARGENT 2017 au Concours Général Agricole de Paris)</i>	30.00€ /pers.
Tartiflette & Salade	28.00€
Pierrade 240g (Boeuf / Volaille / Canard) - 2 pers. minimum	31.00€
Boîte chaude - Charcuterie, pomme de terre et salade verte <i>(Fondant d'Arly, lait de qualité)</i>	28.00€
Demi reblochon, pomme de terre vapeur et petits salés	26.00€

DESSERTS

Fondue au chocolat, fruits frais et chamallow - pour 2 pers.	12.00€ /pers.
Meringue, chantilly et ses fruits frais	9.00€
Mont blanc (glace vanille, crème de marron et chantilly)	9.00€
Véritable tarte tatin	12.00€
Poire confite aux épices, croustillant de pain d'épice et crème fouettée	10.00€



La Savoie s'invite au Châlet Vaudois...

La Coopérative Fruitière en Val d'Arly Savoie Mont-Blanc réunit 80 producteurs, en gestion directe. Depuis les années 1960, nous nous sommes structurés pour collecter notre propre lait, fabriquer et vendre nos fromages de Savoie, au lait cru, labellisés AOP et IGP et aujourd'hui, nos spécialités fromagères également.

Le lait de nos fermes en Val d'Arly Savoie Mont-Blanc est acheminé chaque jour, par tous les temps, dans nos ateliers de Flumet, au cœur des 2 Savoie, à 1000 mètres d'altitude, que nous fabriquons nos fromages et spécialités d'après un savoir-faire traditionnel.

La collecte dans nos fermes s'effectue entre le lac d'Annecy, le Val d'Arly et le pays du Mont Blanc. La Coopérative a la particularité d'être en zone Reblochon AOP et Beaufort AOP, ce qui la rend unique. De plus, les agriculteurs ont souhaité développer un nouvel atelier de fabrication pour diversifier ses savoir-faire et proposer la Tomme de Savoie IGP et la Raclette de Savoie IGP.