



ENTRÉES

Velouté de butternut et éclats de marron	14.00€
Terrine de campagne	14.00€
Salade Montagnarde (Salade, endive, tomate, pomme de terre, tomme de savoie, jambon de montagne)	16.00€
Planche de charcuterie	18.00€
Foie Gras «maison», compoté de coin au rhum et pain aux noix	24.00€

Si vous souhaitez acheter nos Foie-Gras «maison»

250g - 50€

500g - 90€

PLATS

Fondue - 2 pers. minimum <i>(3 fromages de Savoie affinés: Meule de Savoie Premières Fleurs de Printemps affinage 12 mois, Abondance AOP et Beaufort AOP)</i>	24.00€ /pers.
Raclette de Savoie IGP - 2 pers. minimum (250g/pers.) <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>	28.00€ /pers.
Tartiflette & Salade	26.00€
Pierrade 240g (Boeuf / Volaille / Cannelle) - 2 pers. minimum	29.00€

DESSERTS

Meringue et sa double crème, fruits rouges	9.00€
Mont blanc (glace vanille, crème de marron et chantilly)	9.00€
Tarte aux myrtilles	12.00€
Fromage blanc et confiture de myrtilles	9.00€
Chouquettes, sauce au chocolat	9.00€



La Savoie s'invite au Chalet 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.