

NOTRE CARTE

Montagnarde

LA RACLETTE

raclette au lait cru, raclette au lait cru fumé, raclette au lait pasteurisé servies avec bresaola, speck, jambon cru, porchetta (cochon de lait rôti au four avec des herbes), coppa, saucisson milano, saucisson piquant calabrais, condiments, pomme de terre cuite. Appareil classique avec poêlon individuel.

18 € / personne (minimum 2 personnes)

LA RACLETTE TRADITIONNELLE À LA RAMPE

avec appareil à rampe chauffante laissant au fromage toute son onctuosité, 250gr de raclette au lait cru servie avec bresaola, speck, jambon cru, porchetta (cochon de lait rôti au four avec des herbes), coppa, saucisson milano, saucisson piquant calabrais, condiments, pomme de terre cuite.

18 € / personne (minimum 4 personnes)

FONDUE SAVOYARDE

composée de comté, de beaufort, du fontu du Queyras (gruyère des Hautes-Alpes) servie avec bresaola, coppa et speck, le vin blanc Chardonnay des Hautes-Alpes pour la préparation, avec ou sans cèpes

18 € / personne (minimum 2 personnes)

Le soir uniquement - Commande le matin avant 10h pour le soir