

LE RESTAURANT DE LA GRIYOTIRE

Nos entrées

Terrine de champignons de Paris aux herbes fraîches,
Réduction de vinaigre balsamique et Porto, quelques feuilles, toast.

L'Entrée : 10€

Le Plat : 22 €

Tomate Green Zebra

*Farcie aux petits légumes croquants,
Pesto vert, gaspacho de tomates d'Antan & fraises,
Brebis de la bergerie des Deux Savoie, Noisettes torréfiées.*

11€

Ricotta à la truffe, crème de petits-pois,

Pousses de moutarde, chips de pommes de terre vitelotte.

L'Entrée : 12€

Le Plat : 24 €

Nos Viandes

Le burger du Dahu :

*Pain artisanal aux céréales, reblochon,
Sauce barbecue, bœuf charolais haché, concombre,
bacon fumé, salade, pommes frites fraîches.*

22€

Rumsteck de l'abattoir de Megève

« Cuit à votre convenance », sauce morilles & vin jaune.

25€

Filet mignon de cochon Saveur de nos Montagnes,

Cuit basse température, jus court à l'ail et au thym.

25€

Nos Poissons

Dos de cabillaud en 2 cuissons,

Emulsion de Bergerac & échalottes, finement crémée.

23€

Nos garnitures : 2 au choix

Polenta moelleuse aux olives.

Pommes frites fraîches.

Méli-mélo de légumes primeurs.

Timbale de flan de légumes.



Les spécialités de la Griyotire

La touffade de Praz :

Dans l'esprit d'une tartiflette, avec des pommes de terre rissolées.
18€

Le fondant du Val d'Arly

Servi avec charcuterie, salade verte et pommes de terre
21€

La fondue aux 3 fromages pour 2 personnes
de la coopérative du Val d'Arly.

Abondance, Beaufort, Meule de Savoie, servie avec sa salade verte.
22€ par personne
Supplément assiette de charcuterie 10€

Reblochon pané pour 2 personnes

*Reblochon frit aux pruneaux & Génépi, servi avec pommes de terre,
Charcuterie et salade verte.*
26€ par personne.

Nos Fromages

La faisselle du moment

Au choix: au sucre, à la crème ou au coulis du moment.
5€

L'assiette de fromages

de la coopérative du Val d'Arly.
8€

Nos Desserts

Baba aux griottes (sans alcool),
et sorbet de ce même fruit.
8€

Parfait glacé au Génépi,
Myrtilles sauvages, sablé Breton à la fleur de sel.
8€

Tarte tout chocolat
Au grué de cacao, chocolat et fève de Tonka glacée.
8€

La traditionnelle tarte tatin
*Aux pommes de nos vergers,
Crème épaisse vanillée.*
8€



Nous sommes ouvert du Mardi au Dimanche de 19h30 à 21h00.
Pour réserver votre table : +33 (0) 4 50 21 86 36