

Vous avez envie de mettre les pieds sous la table alors oui c'est possible

Jérôme va vous faire découvrir sa généreuse cuisine

Samedi lasagne à la viande de tonton David, salade, crumble citron 25€

Dimanche velouté de potimarron chips de lard, diots de Savoie sauce
Mondeuse polenta, crème brûlée 25€

Lundi soupe à l'oignon tartine à la tomme de Savoie, suprême de
volaille à la Beaufortaine gros fidés, mi-cuit chocolat et sorbet
framboise 25€

Mardi terrine de caïon aux myrtilles, médaillon de bœuf confit

16 heures apprestament, tatin aux pommes de Savoie 25€

Mercredi truite en gravelas marinée à l'aneth, risotto de crozets au
gorgonzola speck italien, baba au genepy 25 €

Jeudi véritable farçon de mémé Marthe lard saucisses salade,

fameuse tarte aux myrtilles 30€

Vendredi velouté Dubarry croutons et dès de lardons, filet de truite

sauce safranée grenailles roties et purée de panais,

île flottante 25€

Et aussi tartiflette ou croziflette, salade, fameuse tarte aux myrtilles 26 €

A l'apéro 12 gougères au beaufort et 12 mini cannelés lard beaufort 12€

Le concept est simple : vous réservez au 06.66.63.30.73, vous êtes livrés,
vous dégustez, vous déposez les plats à laver, vous réglez à la fin du séjour,
les prix indiqués sont par personne, taxes comprises.

Lexique gastronomique

David est agriculteur à Hauteluce et nous vend la viande et lait de ses vaches de race Abondance.

Les diots : saucisses de porc

La mondeuse : vin de Savoie

La polenta : semoule de maïs servie avec de la tomme de Savoie en copeaux et des petits légumes

La crème brûlée est faite avec le lait de tonton David

La beaufortaine : filet de volaille enrobé de jambon cru et de beaufort

Les fidés : pâtes « torréfiées » avant cuisson

Le caïon : cochon en patois Hautelucien

L'aprestament : pommes de terre cuites dans la crème de la coopérative

Le gravelas : poisson cuit par le sel

Les crozets : pâtes savoyardes à base de farine de sarrazin

Le genepy : digestif avec plantes d'ici

Le farçon : spécialité d'Hauteluce pommes de terre, farine, œuf, raisins secs, le tout cuit à la poêle

Dubarry : velouté de chou-fleur

Gartiflette : pomme de terre, lardons, oignons et reblochon fermier

Nous avons tenu le restaurant la grange sur les pistes de Hauteluce-les Contamines Montjoie durant 25 ans et maintenant nouvelle aventure !