



Fondue « Grands Crus » classique : 42€

Fondue « Grands Crus » découverte servie avec fruits, légumes et champignons : 50€

Fondue « Grands Crus » dégustation servie avec fruits, légumes, champignons, et escargots : 60€

SELECTIONNEZ VOS « GRANDS CRUS » DE FROMAGES D'HUBERT THUET, ARTISAN AFFINEUR

AOP COMTE

Comté, Fruitière de Champagnolles (Jura)
Comté, Fruitière de Charmavillers (Haut Doubs)
Comté, Fruitière de Nozeroy (Jura)

CARACTERISTIQUES

végétale, notes fleuries et poireau
nez animal, note noisette et oignons grillés
nez fruits secs, arômes noisette torréfiée au café

AFFINAGE

7 mois
20 mois
28 mois

AOP BEAUFORT

CHALET D'ALPAGE D'ERIC MONTMAYEUR

Beaufort, groupement pastoral Macot (Savoie)
Beaufort, groupement pastoral Macot (Savoie)

CARACTERISTIQUES

nez de ferme, aux notes fraîches
bouche généreuse et animale

AFFINAGE

12 mois
24 mois

AOP L'ABONDANCE DE SEBASTIEN BASTHARD

BOGAIN DE CHATILLON DU GRAND-BORNAND

Abondance d'Alpage (Haute - Savoie)
Abondance, le Petit Bornand (Haute - Savoie)

CARACTERISTIQUES

bouche fondante, lactosée et agrumes
bouche fondante lactosée et miel

AFFINAGE

6 mois
9 mois

AOP VACHERIN SUISSE FRIBOURGEOIS

FROMAGERIE DE BELFAUX

Vacherin (Canton de Fribourg)
Vacherin Rustique Plissé (Canton de Fribourg)

CARACTERISTIQUES

notes lactiques de crème maturée
notes animales de bouillon de viande

AFFINAGE

4 mois
8 mois

AOP LE GRUYERE SUISSE D'ALPAGE

DE CEDRIC PRADERVAND

Gruyère (St Cergue la Givrine)

CARACTERISTIQUES

nez orange, bouche fruitée d'agrumes

AFFINAGE

24 mois

AOP L'ETIVAZ SUISSE

CHALET RUBLE DE PETER WISLER

L'Etivaz Alpage (Château d'OEx)
L'Etivaz Alpage (Château d'OEx)

CARACTERISTIQUES

nez ananas, arômes de bois brûlé
nez ananas, arômes de fruits exotiques

AFFINAGE

12 mois
24 mois





COMPOSEZ VOTRE FONDUE AVEC NOS DIFFERENTES BASES

Bouillon de légumes de chez Mora primeurs à Megève qui apportera un coté végétal
Bouillon de viande aux épices et sapin pour une note puissante et animale
Bière Carlsberg d'origine Danoise pour donner une saveur plus onctueuse
Vin blanc de Savoie Chignin vieilles vignes domaine Berthollier 2015 pour le gout originel
Vin « tranquille » de Champagne, Coteaux Champenois, Vertus blanc, Veuve Fourny et Fils

LE PAIN DU FOURNIL DE MEGEVE

Pain Mègevan de campagne pour rester dans la tradition Savoyarde
Pain aux noisettes pour obtenir un coté plus croquant et grillé en bouche
Pain sans gluten pour que tout le monde puisse en profiter

LES CONDIMENTS

10€ par personne

Fruits et légumes cuits et crus (ananas, framboises, poire, artichauts carottes, brocolis)
Escargots aillés
Dés de tomme de Savoie
Dés de volaille fermière
Bol de morilles
Fricassée de champignons (champignon de Paris, pleurotes, girolles)
Pommes de terre grenaille et ciboulette
Charcuterie de région et d'Italie (prosciutto, viande de bœuf séché, rosette)
Truffe noire hachée du Périgord (melanosporum) 10€ le gramme

LES DESSERTS

12€ par personne

Fruits frais
Sorbets
Dessert du jour





L'ORIGINE DE LA FONDUE

Historiquement, l'origine de la fondue est attribuée à nos amis suisses et plus particulièrement à ceux de la région de Fribourg à l'époque où les bergers restaient pendant de très longues périodes dans leurs pâturages d'altitude préalpines au milieu de leurs troupeaux. Pour obtenir des repas riches et consistants mais surtout pour faire des économies, ils utilisaient tous leurs restes de fromage et de pain rassis.

L'histoire voudrait que ce soient ces derniers qui aient rapporté la fameuse recette de la fondue dans leurs foyers.

L'HISTOIRE DE NOS GRANDS CRUS DE FROMAGES

L'ABONDANCE D'ALPAGE AOP

L'abondance est un fromage français de Haute-Savoie. Élaboré au lait cru entier, il appartient à la famille des fromages à pâte pressée cuite. Il partage son nom avec la vallée qui l'a vu naître, le val d'Abondance, et la race bovine qui lui donne son lait, l'abondance. Son goût de noisette le fait apprécier tel quel ou fondu dans de nombreux plats cuisinés.

L'ETIVAZ D'ALPAGE AOP SUISSE

Pâte pressée cuite en chaudron en cuivre, cuisson réalisée au feu de bois, dans l'Alpage entre 1500m et 2500m, trois obligations qui procurent toute sa spécificité à L'Etivaz. Ce fromage au lait cru est produit en toute petite quantité de mai à octobre, par 70 familles qui montent vivre 4 à 5 mois dans un alpage situé dans la haute Vallée suisse.

L'Etivaz de l'alpage est généreux, ses notes de fruit exotique (ananas), mêlées à la puissance donnée par les soins en cave de la croûte et les effluves résiduelles en pâte de la cuisson au feu de bois (résineux), en font un millésime très apprécié.

BEAUFORT CHALET D'ALPAGE AOP SAVOIE

Pâte pressée cuite en alpage à une altitude comprise entre 1800m et 2500m, réalisée par l'un des 12 derniers fermiers alpagistes. La fabrication se réalise sur chacune des traites (matin & soir) au lait cru, en respect des méthodes ancestrales : décaillage manuel, soustrage à la toile, pressage géré manuellement..

Le Beaufort de Chalet d'Alpage 2015, qui atteint rarement son optimal avant 15 mois, présente une large palette aromatique. Il développe une texture délicieusement fondante en bouche, une note fruitée, florale, juste animale (bouillon) sur des pièces de 24 à 30 mois. Le travail en cave effectué par lavage de la croûte est déterminant dans la qualité finale.

COMTE AOP

Pâte pressée cuite de fruitière Franc-Comtoise, ce Comté est fabriqué dans le Haut Doubs à Charmau Villers, avec des laits crus et de plusieurs producteurs (comme le définit l'AOP). Les alpages en prairie permanente sont une des spécificités de ce village, en altitude située entre 500 et 1100m. Les arômes du Comté sont multiples, évoluant du lactique, au fruité et floral, animal, puis torréfié. L'âge de ce fromage, déterminant pour l'équilibre aromatique en dégustation, se situe entre 18 et 25 mois.

VACHERIN FRIBOURGEOIS AOC

Fromage à pâte pressée non cuite, au lait cru, le Vacherin Fribourgeois est transformé en fromagerie sur la commune d'Yverdon (canton de Vaud -Suisse). Son affinage réduit (2 à 4 mois) et son type de fabrication permet au Vacherin Fribourgeois de procurer à la cuisson en fondue une excellente homogénéité. Son lavage en croûte par eau salée lui confère une subtilité aromatique dénuée de puissance, avec une note minérale assez prononcée.

