

SELCTIONNEZ VOS GRANDS CRUS DE FROMAGES, PAR HUBERT THUET, ARTISAN AFFINEUR

Fondue « Grands crus » Classique 45€

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

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

COMTÉ AOP

Champagnolles (Jura)
Charmavilliers (Haut doubs)

CARACTÉRISTIQUES

Notes végétales et fleuries
Notes animales, noisette et oignon grillé

AFFINAGE

7 Mois
20 et 30 Mois

**BEAUFORT CHALET D'ALPAGE AOP
ERIC MONTMAYEUR**

Mâcot-la-Plagne (Savoie)
Macôt-la-Plagne (Savoie)
Macôt-la-Plagne (Savoie)

Notes fermières et fraîches
Notes animales, générosité en bouche
Notes de fruits secs torréfiés

8 Mois
20 Mois
28 Mois

ABONDANCE AOP

SÉBASTIEN BASTARD-BOGAIN

Le Grand Bornand (Haute-Savoie)
Le Grand Bornand (Haute-Savoie)

Bouche fondante et notes d'agrumes
Bouche fondante et notes de miel

6 Mois
12 Mois

**VACHERIN FRIBOURGEOIS AOP
FROMAGERIE DE BELFAUX**

Belfaux (Canton de Fribourg)
Vacherin Plissé, Belfaux (Canton de Fribourg)

Notes lactiques et de crème maturée
Notes animales et bouillon de viande

4 Mois
8 Mois

**GRUYERE SUISSE D'ALPAGE AOP
CÉDRIC PADERVAND**

Saint-Cergue la Givrine (Canton de Vaud)

Notes d'orange, bouche fruitée

18 Mois

L'ÉTIVAZ AOP

CHALET RUBLOZ, PETER WISLER

Château d'Oex (Canton de Vaud)
Château d'Oex (Canton de Vaud)

Nez ananas, arômes de bois brûlé
Nez ananas, arôme exotiques

18 Mois
30 Mois

**MANIGODINE FERMIERE
FERME BURGAT-CHARVILLON**

Manigod (Haute-Savoie)

Arômes de noisette et épicea

5 à 8 semaines



Les Grands Crus de Vins

CHAMPAGNE AOP	Millésime	75 cl
Jacquesson « n°734 »		199€
Bollinger « La grande année »	2005	160€
Laurent-Perrier « Grand siècle »		231€
BOURGOGNE A.O.P blanc		
Puligny-Montrachet Dom. Pierre Bourrée et Fils	2015	146€
Corton-Charlemagne, Dom. D'Ardhuy	2009	224€
LOIRE A.O.P blanc		
Sancerre « Tournebride », Dom. Laporte	2016	48€
Pouilly-Fumé, « Florilège » Dom. Pabiot	2017	51€
VIN DE SAVOIE A.O.P blanc		
Apremont, « Terres Blanches », Domaine Dupraz	2017	45€
Chignin Bergeron « Exception », Denis et Didier Berthollier	2016	41€
Savoie, Dom. Grisard Mondeuse Blanche	2018	46€
LOIRE A.O.P rouge		
Sancerre « Vincengetorix », Vincent Gaudry	2017	79€
VALLÉE DU RHONE A.O.P rouge		
Saint-Joseph, Domaine Pichon	2016	49€
COTE DE PROVENCE A.O.P rouge		
Confidence, Domaine de Siouvette	2012	69€
BORDEAUX A.O.P rouge		
Saint-Estèphe, Franck Phélan	2014	71€
Château Gruaud Larose	2001	294€
Château Calon Segur 3ème Cru Classé	2007	446€

Les Vins au verre (15cl)

Verres de Blanc (15cl)

AOP Chablis, Domaine du Chardonnay	2017	12€
AOP Chignin, Domaine Berthollier « Vieilles Vignes »	2017	9€

Verres Rouge (15cl)

AOP Savoie Mondeuse, Domaine Berthollier	2017	9€
AOC Bourgogne, Domaine Bourrée & Fils	2018	12€

Nous serions et également ravis de vous présenter d'autres références de vins





COMPOSEZ VOTRE FONDUE AVEC NOS DIFFERENTES BASES

Bière extra White Vedett pour donner une saveur plus onctueuse
Vin blanc de Savoie Chignin « vieilles vignes » domaine Berthollier 2016 pour le gout originel
Vin « tranquille » de Champagne, Coteaux Champenois, Vertus blanc, Veuve Fourny et Fils
Cidre Biscantin de pomme et de poire

LE PAIN DU FOURNIL DE MEGEVE

Pain Mègevan de campagne pour rester dans la tradition Savoyarde
Pain aux noix 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 au beurre Maître d'hôtel
Dés de tomme de Savoie
Fricassée de morilles et cèpes
Pommes de terre grenaille et ciboulette
Charcuterie de région (viande séchée de Savoie, jambon de pays...)
Truffe noire Tubermelanosporum (10€ le gramme)

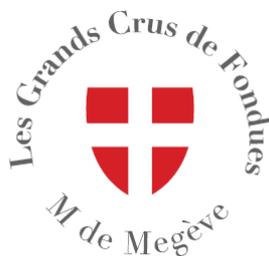
LES DESSERTS

12€ par personne

Assiette de fruits frais découpés
Glaces et Sorbets
Dessert du jour

*Nous vous invitons à nous signaler toute allergie ou intolérance alimentaire / Nos viandes proviennent de France
Prix nets en euros-service compris / Net prices-service included
We invite you to report any food allergy or intolerance / Our meats come from France*





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 préalpins au milieu de leurs troupeaux. Pour obtenir des repas riches et consistants mais aussi pour faire des économies, les bergers 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

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

Pâte pressée cuite en chaudron en cuivre, 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 le haut Valais Suisse.

L'Etivaz l'alpage est généreux, ses notes de fruits exotiques (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

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

Le Beaufort de Chalet d'Alpage 2015, 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 Charmavillers, avec des laits cru et de plusieurs producteurs (comme le défini 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 AOP

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.

MANIGODINE FERRIERE

Fabriquée dans la vallée de Manigod, elle est baptisée ainsi en honneur aux femmes qui assurent généralement la fabrication du fromage à la ferme, matin et soir, directement après la traite. Ce fromage fermier est cerclé d'épicéa, pour maîtriser la souplesse de la pâte à l'affinage.

