



La Table des Cochers

À partager

La planche savoyarde, charcuterie et fromage	23 €
La planche de charcuterie	18 €
La planche de fromage	16 €
Déclinaison de houmous, pain sarde	9 €
Fines tranches de bœuf séché des Alpes	20 €
Croque-Monsieur, beaufort et truffe	24 €
Légumes craquants, tapenade et sauce cocktail	9 €

Les entrées

Salade César, parmesan, croûtons, bacon grillé	14 €
Œuf parfait, velouté d'asperge, mousse de lard	12 €
Tomates de couleur, mozzarella di Bufala, pignons de pin et pesto	12 €
Foie gras de canard mi-cuit au vieux rhum, chutney mangue, brioche toastée	28 €
Tartare de saumon, mangue, avocat et citron confit, chips de riz soufflé	16 €

Les plats

Tartare de bœuf, frites et salades vertes	25 €
Entrecôte grillée, beurre maître d'hôtel et frites	35 €
Cuisse de canard confite, pomme de terre sautées, citron confit et fines herbes	32 €
Le Burger des Cochers, sauce barbecue maison, steak du boucher, compotée d'oignons, beaufort, lard de Savoie, roquette, frites	24 €
Suprême de volaille fermière, légumes d'été et ses lardons de magret de canard fumés, jus au serpolet	32 €
Gnocchetti, sauce tomate, basilic et tomates confites, stracciatella di Burrata.	20 €
Filet de saumon, pomme Anna, légumes de saison, purée de carotte au cumin, sauce vierge	26 €
Poulpe grillé, purée de pois chiche, chorizo, échalotte confite et coriandre, chimichurri	25 €
Risotto d'asperge et légumes d'été, pesto, huile basilic <i>Option vegan</i>	22 €

Les spécialités savoyardes

Les raclettes (<i>minimum 2 personnes</i>)	
La raclette au lait cru	34 €
La raclette fumée	37 €
Accompagnements : charcuterie de Savoie, pommes de terre en robe des champs, salade de mâche	
Les fondues des Cochers servies dans une miche de pain (<i>mini. 2 pers.</i>)	
La fondue savoyarde	32 €
La fondue savoyarde à la truffe	42 €
Accompagnements : jambon sec de Savoie, salade de mâche Fromage à fondue : beaufort, conté, meule de Savoie, abondance	
La tartiflette au reblochon AOP, salade de mâche	28 €
La boîte chaude de Savoie (moelleux du Revard)	32 €
Accompagnements : jambon sec de Savoie, croûtons à l'ail, salade de mâche	

Les douceurs

Crumble aux poires et chocolat	12 €
Carpaccio d'ananas, grenade, sorbet passion	10 €
Brioche perdue, sauce caramel et crème double	12 €
Tarte au citron déstructurée	10 €
Crème brûlée vanille et fruits rouges	12 €
Boules de glace et de sorbet au choix	la boule / 3 €
Sélection de fromages de nos alpages	16 €

Le menu Enfant 15€

Le plat *au choix*

Filet de volaille pané	
Steak haché	Garniture : frites, légumes
Filet de saumon	
Coquille Jambon	

Le dessert *au choix*

Mousse au chocolat
Tarte fine aux pommes boule de glace
Fromage blanc au sucre ou coulis
Assortiment de deux boules de glace au choix Vanille, fraise, chocolat, café, caramel, noix de coco, pistache, barbe à papa, citron myrtille, mangue, clémentine, framboise

**Réservez au 8200
ou depuis l'extérieur +33 (0)4 50 47 37 30**

*Les tarifs indiqués s'entendent toutes taxes et services compris.
Liste des allergènes disponible au restaurant où à la réception sur simple demande.*