



Les inévitables

Local favorites

- Traditionnelle fondue savoyarde 59
Traditional fondue from savoy
- Fondue aux cèpes 69
Fondue with porcini mushrooms
- Fondue à la truffe noire Mélanosporum 98
Fondue with Melanosporum black truffle
- Fondue bourguignonne au filet de bœuf sauce moutarde, poivre noir et béarnaise 78
Beef fillet "bourguignonne" fondue with mustard, black pepper and "béarnaise" sauce

Nos « inévitables » sont accompagnés de salaisons de nos montagnes et de salades de saison
Our « local favorites » are served with a selection of salted meat and seasonal salads

En cas d'allergie merci de bien vouloir vous adresser à notre maître d'hôtel • In case of allergy please contact our head waiter

Origine de nos viandes et de nos volailles : UE • Origin of our meat and poultry : EU
Prix nets TTC en euros, service inclus • Net prices in euro, VAT and service included



Les inévitables *Local favorites*

- Raclette à la truffe noire Mélanosporum 98
Melanosporum "Raclette" cheese
- Raclette au lait cru 75
"Raclette" cheese
- Mont d'Or servi chaud dans sa boîte, 74
Hot Mont d'Or cheese in its box,
- Mont d'Or à la truffe noire Mélanosporum, servi chaud dans sa boîte 97
Hot Mont d'Or cheese with Melanosporum black truffle, served in its box

Nos « inévitables » sont accompagnés de salaisons de nos montagnes et de salades de saison
Our « local favorites » are served with a selection of salted meat and seasonal salads

En cas d'allergie merci de bien vouloir vous adresser à notre maître d'hôtel • In case of allergy please contact our head waiter

Origine de nos viandes et de nos volailles : UE • Origin of our meat and poultry : EU
Prix nets TTC en euros, service inclus • Net prices in euro, VAT and service included



Les incontournables *Into the tradition*

- Tartiflette à la truffe noire Mélanosporum, reblochon fermier et lard paysan 97
Black truffle "tartiflette" made with reblochon cheese and farm bacon
- Tartiflette de reblochon fermier et lard paysan 59
"Tartiflette" made with reblochon cheese and farm bacon
- Côte de bœuf Charolaise (pour 2 personnes) 235
Charolaise beef prime rib (for 2 people)
- Salade des Aravis, façon « Les Airelles » 45
Aravis salad, "Les Airelles" style

En cas d'allergie merci de bien vouloir vous adresser à notre maître d'hôtel • In case of allergy please contact our head waiter

Origine de nos viandes et de nos volailles : UE • Origin of our meat and poultry : EU
Prix nets TTC en euros, service inclus • Net prices in euro, VAT and service included



Les douceurs *Our sweetnesses*

- Fondue au chocolat Gianduja, brochettes de fruits frais (minimum 2 personnes) 55 (*par pers*)
Gianduja chocolate fondue with fresh fruits brochettes (2 persons minimum)
- Le célèbre buffet de pâtisseries des Airelles 55
Home made pastries buffet of "Les Airelles"
- Meringue fumée au bois de sapin, crème double de gruyère, accompagnée de ses fruits rouges et de ses sorbets 30
Smocked with fir wood meringue, gruyère double cream served with red berries and sorbets
- Glace vanille de Tahiti « à l'italienne », faite maison, garnie de ses délices sucrés, noisettes caramélisées, chantilly et sauce chocolat 40
Homemade Tahitian vanilla ice-cream, garnished with sweet delights Caramelized hazelnuts, whipped cream and chocolate sauce

En cas d'allergie merci de bien vouloir vous adresser à notre maître d'hôtel • In case of allergy please contact our head waiter

Origine de nos viandes et de nos volailles : UE • Origin of our meat and poultry : EU

Prix nets TTC en euros, service inclus • Net prices in euro, VAT and service included