



Soirée Fromages à La Ferme de Bacré, (Sur réservation, accessible par une petite marche).

POUR L'APERITIF ET LES BOISSONS.

L'apéritif de nos montagnes.
Apremont Cuvée Lisa, Domaine Jean-Claude Masson.
Mondeuse Pied de la Barne, Domaine Saint-Germain.
Eaux, café et thés.

A L'ACCUEIL.

La traditionnelle soupe aux cailloux au chaudron.

A PARTAGER.

Pela des Aravis cuite à la cheminée, salade de jeunes pousses.
Raclette au lait cru de la Ferme.
Poulet fermier à la broche, pommes de terre à la braise.
La fondue 30^{ème} anniversaire des Fermes de Marie.
(Sur commande et servie pour une famille).

BUFFET DE DESSERTS.

Tarte aux framboises.
Biscuit de Savoie.
Soupe de fruits rouges.
Grosse meringue et crème double.

LES BOISSONS POUR LA DESCENTE.

L'infusion aux herbes de montagne à l'eau de source.
Le génépi.

84 euros par personne boissons comprises.

Nos viandes bovines sont certifiées d'origine France, C.E, Irlande et U.S.A
Plats pouvant être composés de gluten et/ou lactose.
Si végétarien, merci de nous en informer.