



***LE YETI***



**Nous sommes ravis de vous recevoir**  
**Le restaurant est ouvert du lundi soir au samedi soir inclus**  
**Dimanche sur réservation avec plaisir.**

Nous travaillons essentiellement avec des produits frais, des ruptures ponctuelles peuvent survenir.

Tous nos prix sont indiqués TTC, service Compris

Nous vous accompagnons avec plaisir pour vos repas de groupes, d'événements familiaux et séminaires.

Le Bœuf et le poulet à la carte sont d'origine française.

L'origine des plats du jour.

Le Comté provient du Fort des Rousses

Le fromage de Chèvre de Prémanon



# Menu du Yéti 39 €



**P**âté en Croûte Maison  
Par Antoine



**S**uprême de Poulet Fermier  
Sauce savagnin Morilles – gratin – légumes



**C**arpaccio de Comté

Salade et noix



**F**arandole Gourmande  
(3 douceurs)

\*\*\*\*\*



**F**ormule du midi 24.90 €  
Servie ...les midis de la semaine



**ENTREE -PLAT- DESSERT**

\*\*\*\*\*



**Menu Migou : 12 €**  
Pour les – de 11 ans  
**Steak haché ou nuggets frites**  
**1 sirop /1 compote ou une glace**





## ENTRÉES



### **Foie Gras de canard « Maison Lafitte » de Bérénice - 18,90€**

Servi avec son chutney de fruits secs

\*\*\*\*\*

### **Pâté en Croûte Maison Par Antoine - 15,90 €**

\*\*\*\*\*

### **Salade de fromage de chèvre Gratiné au miel 14,90 €**

Des chèvres d'Anthony Gallas à Prémanon

\*\*\*\*\*

### **Velouté de potimarron façon capuccino 9,90 €**

\*\*\*\*\*

### **Bavarois de truite saumonée et fumée des Rivières - 14,90 €**

Les truites viennent de la pisciculture de Jean Luc aux Rousses

## PLATS au FROMAGE



### **Fondue traditionnelle - 18,90 €**

Minimum 2 Personnes. Prix par Personne.

### **Fondue royale - 26 €**

Minimum 2 Personnes. Prix par Personne La fondue est servie avec Salade Verte et Charcuterie

### **Morbiflette, salade verte - 20,90 €**

Röstis - Lardons - Oignons - Crème – Morbier

### **Mont d'or chaud - Solo 23.90 €**

Servi avec Salade Verte Charcuterie et pomme de terre





## VIANDES



### **Suprême de poulet aux morilles - 27,90 €**

Sauce savagnin Morilles – gratin – légumes

### **Yéti Burger, frites, salade verte - 18,90 €**

Pain de chez Mathieu - Steak haché Black Angus –  
Oignons rouge Tomate - Röstis – Morbier

### **Cœur de rumsteck beurre maitre d'hôtel - 25,90 €**

Gratin - Flan de carotte

### **Cœur de rumsteck sauce aux morilles - 29,90 €**

Gratin - flan de carotte

## POISSONS



### **Cassolette d'écrevisses façon tonton Bernard - 24,90 €**

Risotto au comté - légumes

### **Pavé de truite saumonée des Rivières - 26,90€**

Sauce à l'absinthe aneth - Flan de carotte - Risotto au comté





## DESSERTS



**Assiette de fromages 9.90 €**

**Fromage Blanc 6.90 €**

**Farandole Gourmande - 9.90€**

**Panna cotta à la vanille - 6.90€**

Coulis de fruits rouges

**Moelleux au chocolat avec sa crème anglaise - 9.90€**

**Crème brûlée à la vanille - 7.90€**

**Dessert du jour - 6.90€**

