

LA CARTE DU DOU DU PRAZ

La particularité du DOU DU PRAZ est de choisir essentiellement ses produits chez des producteurs locaux ou régionaux , frais ou Bio.

- Les fondues sont au Beaufort 85%, conté 15%
- Les raclettes sont au lait cru
- Les crozets sont au Beaufort
- Le beurre et le Beaufort viennent de l'alpage du groupement pastoral
- La viande est française : Montbéliarde, charolaise ou des alpages
- La salade vient de petits producteurs
- Les myrtilles sauvages sont d'origine française
- Le poisson est frais, on travaille la truite, le loup sauvage et parfois le sandre
- Le fromage vient de Savoie
- Christian, paysan savoyard prépare 4 jus de fruit 100% (pommes, poires, pommes-framboises, pommes-cassis)

Les vins de Savoie de petits producteurs sont mis en avant, issus de petites parcelles de moins de 10 ha. Venez découvrir Chignin Bergeron, Mondeuse, Trosset, Dupasquier, Berlioz et le plus grand Louis Magnin.....

BAR et SALON de THE :

- Limonade, jus de fruits, alcools haut de gamme, vin au verre
- Thé à infusion lente, chocolat, vin chaud maison
- Liqueur (Chartreuse, Génépi, poire....)
- Bière Amstel ou Leffe

Crêpes –Pâtisseries maison (tarte tatin, tarte aux myrtilles) – Coupes glacées

Pensez à réserver votre soirée du 31 Décembre à partir de 20 h

**Flan de truite maison*

**Foie gras maison mariné au Porto*

**Chapon fermier aux cèpes et son gratin savoyard*

**Fromage blanc aux myrtilles ou fromage sec*

**Moelleux chocolat ou tarte tatin ou tarte myrtilles*

MENU à 60 € - Vin non compris (de 20 à 42 € la bouteille)

5 € de participation au spectacle

Merci de réserver au 04.79.09.05.40