

LES SAVEURS DE L'ALPAGE



LE FROMAGER-AFFINEUR : JUDICAËL BARBIER



Lait cru de vache

Entier, sans conservateur ni ajout.

Exclusivement de notre troupeau de vaches Tarines et Abondances.

Une explosion de douceur et de senteur de pâturages riches.

2,50€/LITRE

3€/AVEC CONSIGNE



Lait cru de chèvre

Entier, sans conservateur ni ajout.

Exclusivement de notre troupeau de chèvres.

Reconnu pour être plus digeste, le gout est vif et caractérisé par l'alimentation des animaux.

3,50€/LITRE

4€/AVEC CONSIGNE



Tommette de vache

Une pâte pressée non cuite aux saveurs délicates et douces.

8,5€/PIÈCE (350G)



Tommette de chèvre

Une pâte pressée non cuite, issu du lait de nos chèvres. Le gout est fruité caractéristique du terroir.

11,5€/PIÈCE (350G)



Sérac de vache

Issu du petit lait, c'est un fromage riche en protéine qui se consomme avec de bonnes pommes de terre.

5€/PIÈCE (300G)



Sérac de chèvre

Une pièce phare de l'alpage, à déguster tel quel ou avec une pointe de sel.

7€/PIÈCE (300G)



Yaourt au lait de vache

Au lait cru et entier de nos vaches. Tout en douceur...

2,70€/PIÈCE (125G)

AVEC CONSIGNE



Faisselle au lait de vache

Contrairement au yaourt, la faisselle est plus crémeuse... Le péché mignon de notre fromager

6€ LES 4 PIÈCES (100G)



Chèvres frais

La douceur de la chèvre, à tartiner à tout moment de la journée.

6€/PIÈCE (150G)

3€/PIÈCE (80G)