

Nicolas JAY, notre grand père, a fait vivre cet alpage au cœur de la vallée des Belleville et a su le faire aimer par ses enfants et ses petits-enfants.

Chaque été, en sa compagnie, nous avons appris le métier d'alpagiste et nous avons décidé de partager ces belles valeurs.

Valentin, arrière-petit-fils, perpétue avec notre cheptel au milieu de ce patrimoine exceptionnel les traditions montagnardes. Il fabrique ici, avec ses bergers en saison estivale, la tomme des Belleville, la meule des Belleville, la raclette de chèvre et fait ainsi découvrir aux grands et aux petits, la vie d'une ferme en altitude.

Margot & Lucie, arrière-petites-filles et Martial le Chef de cuisine, accompagnés de leurs équipes vous font découvrir une cuisine fine parmi un choix de produits issus du riche territoire des pays de Savoie, dans ce chalet d'alpage perché à 1950 mètres d'altitude.

La protection de l'environnement étant l'une de nos valeurs importantes et ayant la volonté d'avoir un restaurant locavore, le circuit court est notre priorité.

Nous faisons le choix d'avoir plus de 40 fournisseurs pour avoir les meilleurs produits locaux tel que les œufs du cotype Grignon, les escargots de Billième ou encore le pain de Belledonne.

Les truites elles même, viennent directement de notre vivier.

Dans le même sens, la création d'un jardin en permaculture en 2020, était une évidence.

Nous nous sommes lancés pour recréer un écosystème de montagne. Nous sommes fiers de pouvoir vous servir l'hiver, notre pesto, nos légumes de gardes, nos plantes aromatiques séchées.

Nous vous invitons grandement à feuilleter notre nouveau livre pour découvrir toutes les facettes de notre lieu.

Pour vous fondre davantage dans notre univers, nous pouvons vous proposer des visites guidées. Renseignements et inscriptions sur notre site internet.

C'est donc dans ce lieu riche en émotions que nous sommes ravis de vous faire passer un moment d'exception et de gourmandise, été comme hiver, au sein du plus grand domaine skiable du monde : Les 3 vallées

Learn more about us :



Pour partager / To share

Duo d'os à moelle tendres gratinés, glace moutarde maison & toasts.....	14	
<i>Two tender marrowbones cooked in pot-au-feu stock served with iced mustard & toasts</i>		
Découverte des fromages de nos montagnes, gelée d'hypocras	24	
<i>Saint Bernard de la cave d'affinage de Rognaix, chèvre frais des frères Michaud, Meule des Belleville & Raclette de chèvre de notre alpage</i>		
<i>Selection of cheeses from our region spiced wine jelly</i>		
<i>Saint Bernard from the Rognaix maturing cellar, fresh goat cheese from brothers' Michaud, Meule des Belleville cow cheese & Raclette goat cheese from our mountain pasture</i>		
Planche de charcuteries de la maison Baud & pain aux graines	25	
<i>Rillettes fumées, Coppa Artisanale, Filet mignon séché et fumé & Saucisson d'antan</i>		
<i>Smoked pork rillettes, native coppa, dried and smoked filet mignon, old-fashioned sausage</i>		
Tarte fine	18	
<i>Pesto aux herbes aromatiques de notre jardin estival, noisettes, légumes croquants & copeaux de fromage au cumin</i>		
<i>Thin pastry filled with pesto with fresh herbs from our summer garden, hazelnuts, crunchy vegetables and pepper cheese shavings</i>		
Trio hivernal	16	  
<i>Frites de polenta aux herbes, houmous et chips de légumes</i>		
<i>Polenta fries with herbs, hummus and vegetable crisps</i>		



Végétarien/ Vegetarian



Sans lactose/ Lactose free



Sans gluten / Gluten free

Montants en euros, service compris

Entrées /Starters

Œuf du corty de Grignon à 64°, façon Meurette	18
<i>Oeuf à 64°, lardons, oignons, champignons de la ferme lombricole de Savoie, confit au vin rouge</i> <i>Egg at 64°, bacon, onions, mushrooms from the lombricole farm, confit in red wine</i>	
Escalopes de foie gras de canard poêlé, pruneaux & pain d'épices	22
<i>Cutlet of duck foie gras, prunes & gingerbread</i>	
Soupe à l'oignon gratinée à la Meule des Belleville de notre alpage	16
<i>French onion soup gratinated with Meule des Belleville cow cheese from our mountain pastures</i>	
Les escargots de Savoie	19
<i>Escargots beurre ail et fines herbes, émincée de poireaux, tapenade d'escargots et sorbet maison au persil</i> <i>Garlic and herb butter escargots, leek brunoise, escargots tapenade and homemade parsley sorbet</i>	
Velouté de cèpes & toasts grattés à l'ail de notre jardin estival	18 
<i>Mushrooms velouté with our summer garden garlic on toasts</i>	
Mélange de salade verte, légumes croquants, mélanges de graines.....	8   
<i>Green Salad with crunchy vegetables mixed nuts</i>	

Plats / Main Courses

Suggestion du jour, au gré des envies du chef

Our recommendation of the day

Prix affiché en salle

Price displayed in the dining room

Le traditionnel pot-au-feu, viande de Savoie, légumes de garde, os à moelle & glace
moutarde à l'ancienne maison 28

Traditional beef stew from local Savoie meat, vegetables, marrow bone & iced whole-grained mustard

Légumes d'hiver rôtis, julienne de truffes fraîches et tapenade de truffes blanches 27

Roasted seasonal vegetables, topped with fresh white truffles and a truffle spread



Burger des cimes..... 27

Pain maison, steak de Savoie, lard grillé, raclette fumée au lait cru, oignons confits, au pesto de notre jardin estival et frites maison

Local Savoie burger with homemade bun, bacon, smoked raclette cheese, grilled onions, homemade pesto from our summer garden, homemade fries

Filet de bœuf grillé, légumes croquants et pommes de terre mitraille & jus confit 39

Grilled fillet of beef, crunchy vegetables and small potatoes with confit sauce



La truite entière de notre vivier de montagne, poêlée aux amandes 32

Pommes de terre Mitraille & butternut confit au miel - non désarêtée

Whole trout from our mountain fishpond, pan-fried with almonds, small potatoes & butternut confit with honey – bone-in



Agneau confit en parmentier, purée de pommes de terre aux herbes notre jardin estival,
Jus d'agneau réduit et noix de Grenoble AOP..... 32

Lamb shepherd's pie, mashed potatoes with herbs from our summer garden, Reduced lamb reduction and walnuts

Les pâtes artisanales de Savoie aux morilles, servies avec une râpe à la Meule des Bellevilles 28

Local pasta from Savoie with morel mushrooms, served with cheese to grate at your table



Ajoutez une sauce crémeuse aux morilles entières à votre plat 8

Add our chef's creamy morel sauce to your dish



Ajoutez de la truffe à votre plat : truffe fraîche « Melanosporum » et tapenade de truffe 10

Add some truffles to your dish: fresh truffle "Melanosporum" and truffle spread



Spécialités de nos montagnes/ French mountains specialities

Fondue savoyarde, duo de croûtons et salade du chef	26	
<i>A la Meule des Belleville de notre alpage et Beaufort de la Coopérative de Moutiers</i>		
<i>Meule des Belleville and Beaufort cheese fondue, served with two types of croutons, green salad</i>		
Nature - <i>Plain</i>	34	
Aux morilles - <i>With morel mushrooms</i>	36	
Aux truffes - <i>With truffles</i>	+6/+7	
Accompagnez votre fondue d'une planche de charcuteries / ou viande de bœuf séchée des Alpes		
<i>Add a side of various cold meats or dried beef cuts</i>		
Croziflette des montagnes et salade du chef	25	
<i>Crozets du Père Rullier, Reblochon de Savoie, dés de poitrine fumée, oignons, crème fraîche</i>		
<i>Regional tiny pasta squares, Reblochon cheese from Savoie, bacon, onions and creme fraiche, green salad</i>		

Fromages / Cheeses

Découverte des fromages de nos montagnes & gelée d'hypocras.....	24	
<i>Saint Bernard de la cave d'affinage de Rognaix, chèvre frais des frères Michaud,</i>		
<i>Meule des Belleville & Raclette de chèvre de notre alpage</i>		
<i>Discover our mountain cheeses & spice wine jelly</i>		
<i>Meule des Belleville cow cheese & Raclette goatcheese from our mountain pasture</i>		
<i>Saint Bernard from the Rognaix maturing cellar, fresh goat cheese from brothers' Michaud,</i>		
<i>Meule des Belleville cow cheese & Raclette goat cheese from our mountain pasture</i>		
Assiette de fromages de l'alpage	14	
<i>Meule des Belleville & Raclette de chèvre de l'alpage; gelée d'hypocras, mélange de graines</i>		
<i>Plate of cheeses from our farm, Meule des Belleville & Raclette mountain goat cheese; spice wine jelly, mixed nut</i>		

Gourmandises / Treats

La Gourmandise de Valentin, notre chef pâtissier	12	
<i>Chef Valentin's daily delight</i>		
Sablé aux myrtilles, glace fleur de lait maison	12	
<i>Blueberry shortbread tart, homemade Fior di Latte ice cream</i>		
Le chocolat amande & caramel		
Ganache montée au chocolat noir, amandes caramélisées, glace chocolat maison	13	
<i>Dark chocolate ganache, caramelised almonds, homemade chocolate ice cream</i>		
Riz au lait dans sa coque chocolat blanc	13	
<i>Poires confites, menthe de notre jardin estival, sorbet poire maison</i>		
<i>Rice pudding in a white chocolate shell, candied pears, mint from our summer garden, homemade pear sorbet</i>		
Dessert de mémé Joséphine : le farçon servi chaud, rissoles à la crème safranée & sorbet citron maison	12	
<i>Warm apple "farçon" and warm "rissoles" beignet filled with saffron cream, homemade lemon sorbet</i>		
Fraîcheur d'agrumes	13	 
<i>Crèmeux d'orange et citron, coulis de framboise, crème légère au lait végétal et meringue à la bergamote</i>		
<i>Orange and lemon cream, raspberry coulis, light cream from vegetables and bergamot meringue</i>		
Yaourt maison, au lait de vache des Belleville accompagné de sucre, myrtilles ou miel	8	
<i>Homemade yoghurt from Les Belleville cow's milk with either sugar, blueberries or honey</i>		
Dégustation de nos glaces & sorbets maison à partager	26	
<i>Goûtez à tous nos parfums de glaces & sorbets maison</i>		
<i>Share all our different kinds of homemade ice cream and sorbet</i>		
Glaces maison au lait de vache de la vallée & sorbets à l'eau de notre source	3.5/B	 
<i>Crèmes glacées : Fleur de lait de la vallée, Café Folliet, Chocolat Weiss, Noisette</i>		
<i>Sorbets : Menthe de notre jardin estival, Framboise, Citron, Poire, Myrtille</i>		
<i>Ice creams: Fior di Latte, Coffee, Hazelnut, Weiss Chocolate, Hazelnut.</i>		
<i>Sorbets: Mint from our summer garden, Raspberry, Lemon, Pear, Blueberry</i>		

Les petits bergers / For young shepherds

Filet de poulet pané maison



Frites maison, légumes rôtis

Fried chicken breast, fresh potato fries, roasted vegetables

Ou

Filet de truite rose



Frites maison, légumes rôtis

trout fillet, fresh potato fries, roasted vegetables

Ou

Demi fondue à partager avec les parents



A partager avec minimum un adulte

Share fondue with parents (half portion)

Dessert

Une boule de glace maison ; ou yaourt maison myrtille, miel ou sucre

Crèmes glacées : Fleur de lait de la vallée, Café Folliet, Chocolat Weiss, Noisette

Sorbets : Menthe de notre jardin estival, Framboise, Citron, Poire, Myrtille



One scoop of homemade ice cream or yoghurt; blueberry, honey or sugar

Ice cream flavours: Fior di Latte, Coffee, Hazelnut, Weiss Chocolat

Sorbet flavours: Mint from our summer garden, Raspberry, Lemon, Pear, Blueberry

Nous sommes en mesure de vous indiquer la provenance de nos produits. Notre équipe de cuisine travaille des produits frais, locaux et transformés sur place.

We can happily provide the origin of all of our products. Our kitchen team creates unique dishes from our own farm as well as fresh and local sources.



16.5