

Fermé le Mercredi soir, Dimanche et Lundi

(Le menu trois plats est servi au déjeuner du mardi au vendredi, hors jours fériés)

99,9 % de nos produits utilisés à l'Auberge proviennent d'une agriculture biologique, biodynamique, sans intrant industriel ou phytosanitaire, avec un respect des sols et des êtres vivants.

Pain Maison au levain naturel avec les farines Haut-Savoyardes de:

La FERME DE LOËX, Raphaël Baltassat à Bonne

Le GAEC LE REGAIN, Yoann Mathieu à Massongy

Le FOURNIL des PAYSANS, Fabien Abry à Mésigny "Rouge de Bordeaux"



---

MENU



79 ROUTE DE THÔNES  
74940 ANNECY-LE-VIEUX  
[WWW.LAUBERGESURLESBOIS.FR](http://WWW.LAUBERGESURLESBOIS.FR)



## MENUS

### 3 PLATS

**36€**

Avec le vin surprise 65€

(Uniquement au Déjeuner du Mardi au Vendredi)

Terrine de Tête, Prune-Armagnac  
Cabillaud, Epinard, Champagne-Yuzu  
Le Snix d'Antonin

### FROMAGE

**9€**

Raclette de Denise Bastard-Rosset

### TRUFFE MÉLANOSPORUM

**8€/2g**

de Forcalquier par Fernand Bel

Eau micro filtrée "Fresh" (100cl), 3,50€

Café "J'ai Deux Amours", LOMI-MOF torréfacteur, 4€

Thé, Infusion d'herbes sauvages, 4€

PRIX NETS

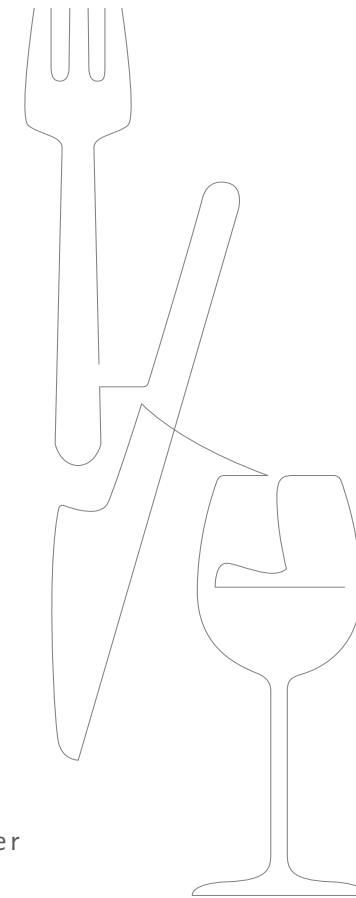
5 PLATS **59€**

Avec le vin surprise 90€

7 PLATS \* **80€**

Avec le vin surprise 120€

Terrine de Tête, Prune-Armagnac  
Butternut, Noisettes du Piémont, Argousier  
Coquillages, Beurre blanc  
Cabillaud, Epinard, Champagne-Yuzu  
Tourte de Colvert, Sauce Grand Veneur\*  
Orange Sanguine, Racine d'Endive\*  
Le Snix d'Antonin



PRIX NETS

en supplément du menu et en remplacement du plat principale