

Ancienne grange à foin familiale, en 1988, Mireille, décide de créer ce restaurant dans un lieu unique, là où le temps s'écoule plus lentement qu'ailleurs.

Naît alors « Chez Mireille », lieu-dit le Darbelin.
Un petit lieu de Paradis.

Nous faisons de notre mieux pour rendre hommage au terroir qui nous entoure, à l'Agriculture Française, aux bons produits qui sont là à quelques pas, un véritable retour aux Sources, à l'ESSENTIEL avec respect de la Nature.

Nos plats vous séduiront avec subtilité et finesse.
Des produits frais et de qualité d'où le choix de vous proposer une petite carte afin de vous garantir la fraîcheur de nos plats.



Youri, chef pâtissier, champion du monde de pâtisserie en 2003, exerce son métier avec passion et dévouement à nos côtés depuis 2019. Une pâtisserie surprenante et inattendue vous attends pour sublimer votre repas.

Toute l'équipe vous souhaite un agréable moment.

*« La Terre ne nous appartient pas, nous appartenons à la Terre »
Pierre Rabhi*

En cas d'allergie ou d'intolérance alimentaire
veuillez nous le précisez, nous vous guiderons plus précisément
dans vos choix ou nous créerons une assiette à votre convenance.




A partager en Apéritif

Planche de Charcuterie « <i>Notre Sélection 2025</i> » <i>(Sulfites trace)</i>	8.80 €/pers
Planche de Viande de Bœuf Séchée <i>(Sulfites trace)</i>	12.10 €/pers
Gaufre au Reblochon <i>Oignons Frits, Roquette, Lardons</i> <i>(Lait, gluten)</i>	11.20 €

Nos Entrées

L'Escargot Choux Craquelin aux Escargots de « <i>Mme Bochet</i> » <i>Abondance «Mont Fleuri», Viande de Bœuf Séchée, Crème Fines Herbes</i> <i>(Gluten / Lait / Oeuf / Mollusque)</i>	18.00 €
L'Aubergine – Chèvre Ardoise Végétale au Caviar d'Aubergine <i>Mousse de Chèvre Frais «des Armaillis», Fleurs Comestibles,</i> <i>Miel du Pays : «Un vrai Tableau»</i> <i>(Gluten / Lait)</i>	16.50 €
Le Lapin Rillettes de Lapin à l'Ancienne <i>Pain de Mie Brioché aux Noix, Confiture d'Oignons aux Figues</i> <i>(Gluten)</i>	17.00 €
L'Entrée de l'Instant Présent	16.50 €



Nos Plats

La Carotte

Tartelette à la Carotte 29.00 €
Oignons Confits, Gel Calamansi, Mousseline de Carotte, Sorbet Carotte Passion
(Gluten / Oeufs / Lait)

L'Agneau

Pièce d'Agneau du Moment «GAEC de l'Arpennaz» 35.00 €
Croquette de Pomme de Terre aux Orties et Reblochon, Jus à Ail et Citron Confit
(Gluten / Oeufs / Lait)

Le Veau

Pièce de Veau en Deux Cuissons de «Chez Sans Os» 35.00 €
Condiment Pain d'Epice et Pomme Granny, Mousseline de Carotte, Jus Corsé (Lait)

Le Bœuf

Pièce de Bœuf Grillée de «Chez Sans Os» 35.00 €
Beurre Maître d'Hôtel, Gratin Savoyard de «Mamie Mireille» (Lait)

Nos Spécialités

La Fondue Des Alpes/min 2 pers (Lait / Moutarde) 22.00 €
Servie avec Salade Verte (Oeuf / Moutarde)

La Fondue Des Alpes aux Cèpes /min 2 pers (Lait / Moutarde) 24.00 €
Servie avec Salade Verte (Oeuf / Moutarde)

La Tartiflette «Même Recette depuis 1988» 24.00 €
Servie avec Salade Verte (Oeuf / Moutarde)

Le Farcement Poêlé 25.00 €
Brochette de Diot Fumé du Pays, Crème de Serpolet (Gluten / Oeuf)
Servie avec Salade Verte (Oeuf / Moutarde)

Supplément Charcuterie «Notre sélection 2025» 8.80 €/pers



Gaia
30,50€

Déesse de la Terre, Grèce

Selon l'Inspiration des Chefs

L'Entrée de l'Instant Présent

La Suggestion du Jour

Le Dessert du Moment

Uniquement du Lundi au Samedi au Déjeuner

Le Billot du Fromager 7 €



Etugen
38,50€

Déesse de la Terre, Mongolie

Mise en Bouche

L'Entrée de L'Instant Présent

ou

L'Aubergine – Chèvre

Ardoise Végétale au Caviar d'Aubergine, Mousse de Chèvre Frais «*des Armaillis*»
Fleurs Comestibles, Miel du Pays : Un vrai Tableau



La Carotte

Tartelette à la Carotte, Oignons Confits, Gel Calamansi,
Mousseline de Carotte, Sorbet Carotte Passion

ou

Le Veau

Pièce de Veau en Deux Cuissons de «*Chez Sans Os*», Condiment Pain d'Epice
et Pomme Granny, Mousseline de Carotte, Jus Corsé



Le Chocolat

Barre Chocolat «*Sans Culpabilité*», Gluten Free et 100% Végan - Sorbet Cacao

ou

Le Dessert du Moment

Le Billot du Fromager 7 €

Tengri

46,80€

Dieu du Ciel, Mongolie

Mise en Bouche

L'Escargot

Choux Craquelin aux Escargots de «Mme Bochet», Abondance «Mont Fleuri»,
Viande de Bœuf Séchée, Crème Fines Herbes

ou

Le Lapin

Rillettes de Lapin à l'Ancienne, Pain de Mie Brioché aux Noix, Confiture d'Oignons aux Figues

L'Agneau

Pièce d'Agneau du Moment «GAEC de l'Arpennaz»,
Croquette de Pomme de Terre aux Orties et Reblochon, Jus Ail et Citron Confit

ou

Le Bœuf

Pièce de Bœuf Grillée de «Chez Sans Os», Beurre Maître d'Hôtel,
Gratin Savoyard de «Mamie Mireille»

Granité Litchi – Framboise

Le Foin

Panna Cotta au Foin de nos Montagnes, Coulis Exotique et sa Brunoise de Fruits du Moment,
Tuile aux Amandes et Ecume au Mélilot

ou

Le Citron

Ganache Montée au Thym Sauvage, Confit de Citron Jaune, Meringue Franco-Suisse,
Allumettes et Gelée de Pomme Verte, Segments d'Agrumes et Herbes Fraîches

Le Billot du Fromager 7 €



La Source

32,00€

Le Farcement

Farcement Poêlé, Brochette de Diot Fumé du Pays,
Crème de Serpolet, Salade Verte

ou

La Fondue Savoyarde

Servie avec Salade Verte /min 2 pers

ou

La Fondue aux Cèpes

Servie avec Salade Verte /min 2 pers

ou

La Tartiflette

Servie avec Salade Verte

Le Dessert du Moment

ou

Coupe Glacée de votre choix

Supplément Charcuterie «*Notre Sélection 2025*» 8.80 €/pers





La Liberté

16,00€

Réservé au moins de 12 ans

Sirop à l'eau au choix

(Cassis, Grenadine, Pêche, Fraise, Menthe, Citron)

Saucisson du Pays

(Sulfites)

ou

Petite Entrée du Jour

Goujonnette de Merlan, Pommes Frites Maison

(Lait, Gluten, Oeufs)

ou

Petite Suggestion du Jour

Petit Pot de Crème au Chocolat

(Lait, Oeufs)

ou

Madeleine à la Framboise

(Lait, Gluten, Oeufs)





Nos Desserts

Le Citron 14.50 €

Ganache Montée au Thym Sauvage, Confit de Citron Jaune, Meringue Franco-Suisse, Allumettes et Gelée de Pomme Verte, Segments d'Agrumes et Herbes Fraîches

(Lait, Oeuf, Gluten)

Le Chocolat 14.50 €

*Barre Chocolat « Sans Culpabilité », Gluten Free et 100% Végan
Sorbet Cacao*

Le Foin 14.00 €

Panna Cotta au Foin de nos Montagnes, Coulis Exotique et sa Brunoise de Fruits du Moment, Tuile aux Amandes et Ecume au Mélilot (Gluten / Oeufs / Lait)

Le Dessert du Moment 11.00 €





Au Fredy

Le Billot du Fromager <i>(Lait)</i>	10.00 €
Faisselle Nature <i>(Lait)</i>	5.30 €
Faisselle et sa Pointe de Crème Fraîche <i>(Lait)</i>	5.30 €
Faisselle aux Myrtilles <i>(Lait)</i>	6.30 €

Nos Coupes Glacées

Coupe Velours	8.80 €
<i>Pêche en Sorbet, Pêche Rôtie, Coulis Groseille, Chantilly (Lait)</i>	
Dame de Pique	8.80 €
<i>Glace Vanille, Glace Chocolat, Sauce Chocolat, Chantilly (Oeufs / Lait)</i>	
Ice 27	8.80 €
<i>Glace Menthe Chocolat, Get 27, Meringuette (Oeufs / Lait)</i>	
Williamine	8.80 €
<i>Sorbet Poire, Eau de Vie Poire William</i>	
Coupe 2 parfums	5.00 €
Coupe 3 parfums	7.00 €
<i><u>Glace</u> : Vanille, Café, Menthe Chocolat, Chocolat (Oeufs / Lait)</i>	
<i><u>Sorbet</u> : Poire, Framboise, Citron, Cassis, Passion, Pêche</i>	
Supplément Chantilly	2.00 €





Remerciements à *Nos fournisseurs*

pour la qualité et le respect des produits, le respect de l'animal,
le travail qualitatif et l'amour qu'ils transmettent.

Boulangerie Demange, Cordon

Boulangerie aux Délices de Combloux, Combloux

Boucherie Sans Os, Sallanches
«Petit Clin d'oeil à Lilyan BAZ, meilleur apprenti de France»

La Ferme de l'Abérieux, Cordon

Ferme des Armaillis, Sallanches

Haute Savoie Fromage, Sallanches

Maison Baud, Annecy

Gaec d'Arpenaz, Sallanches

La Stala, Beaufort « Petit Clin d'oeil à Marie Bochet,
grande championne de ski paralympique »

Brasseur La Bacchante, Sallanches

Brasseur Savoyard, Alby sur Chéran

Canaille Spirit, Sillingy

Maison Valrhona, Tain l'Hermitage

Gaec Mont Fleuri, Cordon

