


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.

Nadia, cheffe de cuisine, fait de son mieux pour rendre hommage au terroir qui nous entoure, à l'Agriculture Française, un véritable retour aux sources, à l'ESSENTIEL avec respect de la Nature.
Ses plats devraient vous séduire 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 ses plats.

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



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 attend pour clôturer votre repas.



Toute l'équipe vous souhaite un agréable moment dans ce lieu unique.

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

A partager

en Apéritif

- Planche de Charcuterie «*Notre Sélection*» 8.80 €/pers
(Sulfites trace)
- Planche de Saucisson «*Notre Sélection*» 8.80 €/pers
(Sulfites trace)
- Gaufre des «Aravis» 11.50 €
Oignons Frits, Roquette, Diots de Savoie, Reblochon
(Lait, gluten)

Nos Entrées

- L'Escargot 18.00 €
Choux Craquelin aux Escargots de «*Mme Bochet*»
Abondance de nos Montagnes, Jambon Fumé du Pays, Emulsion Chlorophylle
(Gluten / Lait / Oeuf / Mollusque)
- La Tomate- Burratina  17.00 €
Tomate du Marché, Tomates Confites, Pesto, Crumble aux Olives
(Gluten / Lait)
- Le Thon 17.00 €
Tartare de Thon, Gelée de Concombre et Pomme Granny, Gel Calamansi
(Lait / Gluten)
- L'Entrée de l'Instant Présent 16.50 €

Nos Plats

La Carotte



29.00 €

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

Le Porc

35.00 €

Laqué au Miel de Montagne et Thym du Jardin, Légumes du Marché, Mousseline de Pomme de Terre (Gluten / Oeufs / Lait)

Le Bœuf

35.00 €

Tartelette à l'Effiloché de Paleron, Oignons confits, Tartare de Champignons, Huile de Cameline et Noisettes Torréfiées, Jus Corsé (Gluten / Oeufs / Lait / Moutarde)

Le Poisson

35.00 €

Pêche du Moment, « Quand le Beurre Rencontre la Vigne », Saladine de Petits Pois et Cébette, Duo Huile de Piment et Chlorophylle (Lait / Moutarde)

Nos Spécialités

Fondue Des Alpes Suisse/min 2 pers (Lait / Moutarde)

24 €/pers.

Servie avec Salade Verte (Oeuf / Moutarde)

Fondue Des Alpes Suisse aux Cèpes /min 2 pers (Lait / Moutarde)

26 €/pers.

Servie avec Salade Verte (Oeuf / Moutarde)

Tartiflette «Même Recette depuis 1988»

24.00 €

Servie avec Salade Verte (Oeuf / Moutarde)

Farcement Poêlé

26.00 €

Brochette de Diot Fumé du Pays (Gluten / Oeuf)

Servie avec Salade Verte (Oeuf / Moutarde)

Supplément Charcuterie «Notre sélection» 8.80 €/pers



Gaïa
32,00€

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

Supp / Le Billot du Fromager 7 €



Etugen
38,50€

Déesse de la Terre, Mongolie

Mise en Bouche

L'Entrée de L'Instant Présent

ou

La Tomate-Burratina

Tomate du Marché, Tomates Confites,
Pesto, Crumble aux Olives



La Carotte

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

ou

Le Bœuf

Tartelette à l'Effiloché de Paleron, Oignons confits,
Tartare de Champignons, Huile de Cameline et Noisettes Torréfiées, Jus Corsé



Le Chocolat


Mousse Chocolat « Légère Comme l'Air » sur Lit de Framboises Fraîches et Crumble Cacao

ou

La Patate Douce

Fondant Patate Douce, Vanille, Sorbet Noix de Coco et Minestrone d'Ananas

Supp / Le Billot du Fromager 7 €





Tengri

48,00€

Dieu du Ciel, Mongolie

Mise en Bouche

L'Escargot

Choux Craquelin aux Escargots de «Mme Bochet»
Abondance de nos Montagnes, Jambon Fumé du Pays, Emulsion Chlorophylle
ou

Le Thon

Tartare de Thon, Gelée de Concombre et Pomme Granny, Gel Calamansi

Le Porc

Laqué au Miel de Montagne et Thym du Jardin, Légumes du Marché,
Mousseline de Pomme de Terre
ou

Le Poisson

Pêche du Moment, « Quand le Beurre Rencontre la Vigne », Saladine de Petits Pois et Cébette,
Graine de Moutarde, Duo Huile de Piment et Chlorophylle

Granité Litchi – Framboise

La Pomme

La Pomme Craquante, Cœur Citronné aux Fines Herbes,
Chocolat Blanc et Vanille
ou

Le Rhum

Panna Cotta au Poivre de Sichuan, Rhum Planteur et Suprêmes d'Oranges

Supp / Le Billot du Fromager 7 €



La Source

34,00€

Le Farcement

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

ou

La Fondue Des Alpes Suisse

Servie avec Salade Verte /min 2 pers

ou

La Fondue Des Alpes Suisse aux Cèpes

Servie avec Salade Verte /min 2 pers

ou

La Tartiflette

Servie avec Salade Verte

Dessert du Moment

ou

Coupe Glacée

Supplément Charcuterie «*Notre Sélection*» 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

Fish and Chips
(Lait, Gluten, Oeufs)
ou
Petite Suggestion du Jour

Coupe de Glace
(Lait, Oeufs)
ou
Madeleine à la Framboise
(Lait, Gluten, Oeufs)



Nos Desserts

- La Pomme** 14.50 €
La Pomme Craquante, Cœur Citronné aux Fines Herbes, Chocolat Blanc et Vanille (Lait, Oeuf, Gluten)
- Le Chocolat** « Légère Comme l'Air » 14.50 €
Mousse Chocolat Hyper Aérienne sur Lit de Framboises Fraîches et Crumble Cacao (Lait, Oeuf, Gluten)
- Le Rhum** 14.50 €
Panna Cotta au Poivre de Sichuan, Rhum Planteur et Suprême d'Orange (Lait, Oeuf, Gluten)
- La Patate Douce**  14.50 €
Fondant Patate Douce, Vanille, Sorbet Noix de Coco et Minestrone d'Ananas (Oeufs / Lait)
- Le Dessert du Moment** 12.00 €



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>	5.50 €
Faisselle aux Myrtilles <i>(Lait)</i>	6.50 €

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	4.80 €
Coupe 3 parfums	6.50 €
<i>Glace : Vanille, Café, Menthe Chocolat, Chocolat (Oeufs / Lait)</i>	
<i>Sorbet : Poire, Framboise, Citron, Cassis, Mangue, Noix de Coco</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
en étant dans la bienveillance la plus sincère.

Boulangerie Demange, Cordon

Boucherie Sans Os, Sallanches

«Petit Clin d'oeil à Lilyan BAZ, meilleur apprenti de France»

La Ferme de l'Abérieux, Cordon

Haute Savoie Fromage, Sallanches

Ferme des Armaillis, Sallanches

La Stala, Beaufort

«Petit Clin d'œil à Marie Bochet, grande championne de ski paralympique»

Brasseur La Bacchante, Sallanches

Brasseur Savoyard, Alby sur Chéran