



🍷 HÔTELLERIE DE LOISIRS 🍷



Bienvenue à L'Auberge de La Caille

Ouverture midi : tous les midis sauf le mercredi,
Ouverture soir : jeudi , vendredi et samedi.

Pour les pensions ou demi pensions,
veuillez nous consulter.

Le Domaine de la Caille, c'est aussi
de l'hébergement tout au long de l'année.

Mariages, Repas de famille, hébergements ou autre,
renseignez-vous.

Nous travaillons au maximum des produits frais, locaux et nos légumes proviennent le plus possible de notre jardin.

Nous vous prions de nous excuser si certains plats ou accompagnements viennent à manquer.

Origine et Fournisseurs :

Boeuf	né, élevé et abattu	France
Sanglier		Espagne
Saumon frais		Label rouge
Foie Gras		France
Magret de Canard		France
Filet de Canette		France
Filet de Bar		Turquie
Charcuterie	(noix de jambon fumé, poitrine fumée)	Salaison Baud Villaz France
Reblochon	SCA producteur de Reblochon de Thônes	France
Diots de Savoie		Salaison Raffin France
Glaces		Glaces des Alpes France

Allergènes pouvant être présents dans nos plats :

Céréales contenant du gluten

Crustacés

Œufs

Poissons

Arachides

Soja

Lait

Fruits à coque

Céleri et produits à base de céleri

Moutarde

Graines de sésame

Anhydride sulfureux et sulfites

Mollusques

Lupin et produits à base de Lupin