

Le Chef Eric Alary

Vous Propose

Les Entrées

<i>Saumon Fumé, Asperges Vertes Croquantes, Emulsion au Citron Combawa et Pain Toasté</i>	<i>13.80 €</i>
<i>Salade Savoyarde Toast de Reblochon sur Mesclun de Salade à l'Huile de Noix, Carré de Porc au Serpolet</i>	<i>12.00 €</i>
<i>Salade Biquette Croustillants de Chèvre au Basilic, Tomates Séchées, Jambon de Pays, Salade</i>	<i>12.50 €</i>
<i>Salade Estivale Poulet aux épices, Légumes Grillés, Graines et Copeaux de Conté, Salade</i>	<i>13.10 €</i>
<i>Terrine Maison aux Noisettes</i>	<i>8.70 €</i>
<i>Ardoise de Charcuterie « Epicéa Lodge »</i>	<i>10.50 €</i>
<i>Tarte au Beaufort et sa Salade Verte</i>	<i>8.50 €</i>

Les Viandes

<i>Tartare de Bœuf (200g), Frites, Salade Verte</i>	<i>21.00 €</i>
<i>Faux Filet Poêlée (250 g) Sauce à la Fourme d'Ambert</i>	<i>19.90 €</i>
<i>Faux Filet Poêlée (250 g) Beurre Maitre d'Hôtel</i>	<i>19.40 €</i>
<i>Filet Mignon de Veau Rosé Jus Corsé aux Olives, Gratin de Pomme de Terre à l'Abondance</i>	<i>19.90 €</i>
<i>Suprême de Volaille Fermière aux Morilles</i>	<i>18.90 €</i>
<i>Bavette d'Aloyau Poêlée et sa Sauce Echalote</i>	<i>16.50 €</i>
<i>Burger Savoyard, Frites et Salade Verte</i>	<i>15.20 €</i>
<i>Duo de Diot et Pormonier au Vin Blanc, Crozets</i>	<i>15.20 €</i>

Les Poissons

<i>Gambas Flambées au Rhum et Riz Basmati</i>	<i>19.50 €</i>
<i>Filet de Daurade Piperade de Légumes, Pommes Château au curcuma</i>	<i>19.50 €</i>

Végétarien

<i>Risotto de Crozets aux Chanterelles Fraiches Roquette et Copeaux de Parmesan</i>	<i>16.00 €</i>
---	----------------

Les Saveurs du Terroir

<i>Fondue Savoyarde aux Trois Fromages (200 g : Comté, Beaufort, Abondance)</i>	<i>14.90 €</i>
<i>Fondue Savoyarde aux Trois Fromages Charcuterie et Pomme de Terre</i>	<i>18.90 €</i>
<i>Fondue aux Cèpes</i>	<i>18.00 €</i>
<i>Tartiflette, Tarticlette, Tartibrezain</i>	<i>14.20 €</i>
<i>Tartiflette, Tarticlette, Tartibrezain et sa Charcuterie</i>	<i>18.90 €</i>
<i>Duo de Diot et Pormonier au Vin Blanc et Crozets</i>	<i>15.20 €</i>

Toutes nos spécialités sont accompagnées de salade verte

Raclette à l'Ancienne sous la Brézière

<i>Fromage au Lait Cru</i>	<i>19.80 € *</i>
<i>Fromage Abondance</i>	<i>20.80 € *</i>
<i>Fromage Fumé le Brézain</i>	<i>21.80 € *</i>
<i>Reblochonade</i>	<i>22.80 € *</i>

Toutes nos raclettes sont accompagnées de :

*Jambon sec, Carré de Porc au Serpolet, Coppa, Pancetta, Poitrine Séchée
Aux épices, Rosette, Jambon Blanc, Pommes de Terre en Robe des Champs, Salade*

**Prix par personne avec 1 minimum de 2 personnes*

Les Fromages et Faisselles

<i>Faisselle aux Framboises ou Myrtilles</i>	4.90 €
<i>Faisselle à la Crème ou au Coulis de Fruits Rouges</i>	4.90 €
<i>Assiette de Fromages de Nos Montagnes</i>	8.90 €

Les Desserts

<i>Moelleux au Chocolat</i>	7.80 €
<i>Compoté d'Abricot au Romarin</i>	
<i>Entremet Crémeux Vanille, Framboises Fraiches</i>	7.80 €
<i>Meringue aux Baies Roses</i>	
<i>Croustillant de Fraises Melba</i>	7.80 €
<i>Crème Brûlée Maison à la Fève de Tonka</i>	6.80 €
<i>Tarte aux Myrtilles et son Sorbet Myrtille</i>	7.80 €
<i>Café Très Gourmand</i>	7.40 €
<i>Café Très Gourmand Prestige avec son verre de Génépi</i>	8.40 €
<i>Coupe Bretonne</i>	9.30 €
<i>Glace Caramel Beurre Salé, Glace Vanille, Sauce Chocolat chaud, Chantilly</i>	
<i>Coupe Vanoise</i>	9.30 €
<i>Sorbet Myrtille, Sorbet Framboise, Fruits Rouges, chantilly</i>	
<i>Coupe des Guides : Glace Génépi, Alcool Génépi</i>	7.80 €
<i>Coupe Colonel : Glace Citron, Vodka</i>	7.80 €
<i>Dame Blanche ou Chocolat Liégeois</i>	7.00 €
<i>Coupe Bounty : Glace Noix de Coco, Chocolat Chaud, Chantilly</i>	7.00 €
<i>Glace 2 Boules</i>	3.60 €
<i>Glace 3 Boules</i>	4.90 €

Toutes nos glaces sont artisanales :

Vanille, Chocolat, Fraise, Framboises, Myrtilles, Noix de Coco, Génépi, Menthe Chocolat, Citron, Fruit de la Passion, Caramel au Beurre de Sel de Guérande, Noix de Pécan

Menu Découverte

22.50 €

Terrine Maison aux Noisettes

Ou

Tarte au Beaufort

Ou

Salade de Reblochon sur Toast

Tartiflette ou Tarticlette ou Tartibrézain

Ou

Duo de Diot et Pormonier et Crozets

Ou

Bavette d'Aloyau Poêlée Sauce Echalote

Faisselle au choix

Ou

Dessert du Jour

Plat + Dessert 17.50€

Menu Plaisir

34.90 €

*Saumon Fumé, Asperges Vertes Croquantes
Emulsion au Citron Combawa et Pain Toasté*

Ou

Salade Estivale

*Poulet aux épices, Légumes Grillés
Graines et Copeaux de Conté*

Gambas Flambées au Rhum et Riz Basmati

Ou

Tartare de Bœuf (200g), Frites, Salade Verte

Ou

Suprême de Volaille Fermière aux Morilles

Croustillant de Fraises Melba

Ou

Moelleux Chocolat et sa compoté d'Abricot au Romarin

Ou

Tarte aux Myrtilles et son Sorbet Myrtille

Menu Enfant 9.00 €

Au choix

Nuggets, Steak haché, Poisson Pané ou Jambon blanc

Accompagnement :

Pâtes, Frites, légumes ou Crozets

Glace 1 boule

Ou

Fromage blanc

Ou

Compote de Pommes