

Le Chef Eric Alary
Vous Propose
Les Entrées

<i>Fraicheur de Gravlax et Saumon Fumé Gambas et Salade de Wakamé</i>	<i>15.30 €</i>
<i>Salade de Magret Roulé au Foie Gras Saint Marcellin Pané sur Toast et Coing Confit</i>	<i>14.40 €</i>
<i>Salade Savoyarde Reblochon sur Toast, Jambon de Pays Salade à l'huile de Noix</i>	<i>12.00 €</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>
<i>Terrine Maison aux Noisettes</i>	<i>8.70 €</i>

Les Viandes

<i>Faux Filet d'Aubrac (300 g)</i>	<i>21.90 €</i>
<i>Beurre béarnais ou Sauce à la Fourme d'Ambert</i>	
<i>Magret de Canard Roti (300 g)</i>	<i>21.90 €</i>
<i>Au Poivre de Kampot, Purée légèrement Parfumée à la Citronnelle</i>	
<i>Mignon de Veau « Tendrement Cuit »</i>	<i>20.90 €</i>
<i>Moutarde à l'Ancienne et Pommes Grenailles</i>	
<i>Burger Savoyard au Brezain, Frites</i>	<i>15.20 €</i>
<i>Bavette d'Aloyau Poêlée et sa Sauce Echalote</i>	<i>16.50 €</i>
<i>Duo de Diot et Pormonier au Vin Blanc, Crozets</i>	<i>15.20 €</i>

Poisson

<i>Brochette de Saint Jacques et Gambas</i>	<i>19.90 €</i>
<i>Wok de Légumes au Sésame Noir et Emulsion Citronnée</i>	

Végétarien

<i>Risotto de Crozets aux Cèpes, Roquette, Copeaux de Parmesan</i>	<i>16.50 €</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 ou Tartibrezain</i>	<i>14.90 €</i>
<i>Tartiflette ou 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 verte.*

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

Les Fromages et Faisselles

<i>Faisselle aux Framboises ou Myrtilles</i>	<i>4.90 €</i>
<i>Faisselle à la Crème ou au Coulis de Fruits Rouges</i>	<i>4.50 €</i>
<i>Assiette de Fromages de Nos Montagnes</i>	<i>8.90 €</i>

Les Desserts D'Elise

Moelleux Chocolat & Minestrone Poire-Ananas, Sorbet Griottes *7.80 €*

Crème Brûlée Maison à la Pistache *6.80 €*

Tarte aux Myrtilles et son Sorbet Myrtille *7.80 €*

Tarte Tatin à la vanille et sa Glace Vanille *7.80 €*

Café Gourmand *7.40 €*

Café Gourmand Prestige avec son verre de Génépi *8.90 €*

Coupe Bretonne *9.30 €*

Glace Caramel Beurre Salé, Glace Vanille, Sauce Chocolat chaud, Chantilly

Coupe Vanoise *9.30 €*

Sorbet Myrtille, Sorbet Framboise, Fruits Rouges, chantilly

Coupe des Guides : Glace Génépi, Alcool Génépi *7.80 €*

Coupe Colonel : Glace Citron, Vodka *7.80 €*

Dame Blanche ou Chocolat Liégeois *7.50 €*

Coupe Bounty : Glace Noix de Coco, Chocolat Chaud, Chantilly *7.50 €*

Glace 2 Boules *3.60 €*

Glace 3 Boules *4.90 €*

*Vanille, Chocolat, Fraise, Framboises, Myrtilles, Noix de Coco, Génépi,
Menthe Chocolat, Citron, Fruit de la Passion, Caramel au Beurre Salé, Griottes*

Menu du Terroir

22.50 €

Terrine Maison

Ou

Tarte au Beaufort

Ou

Salade de Reblochon sur Toast

Tartiflette ou Tartibrezain

Ou

Duo de Diot et Pormonier et Crozets

Ou

Bavette d'Aloyau Sauce Echalote

Faiselle au choix

Ou

Dessert du Jour

Plat + Dessert

17.50 €

Menu Plaisir

35.90 €

*Fraicheur de Gravlax et Saumon Fumé
Gambas et Salade de Wakamé*

Ou

*Salade de Magret et Roulé de Foie Gras
Saint Marcellin Pané sur Toast et Coing Confit*

*Brochette de Saint Jacques et Gambas
Wok de Légumes au Sésame Noir et Emulsion Citronné*

Ou

*Mignon de Veau « Tendrement Cuit »
Moutarde à l'Ancienne et Pommes Grenailles*

*Moelleux au Chocolat
Minestrone de Poire et d'Ananas Sorbet Griottes*

Ou

Crème Brûlée Maison à la Pistache

Ou

Tarte aux Myrtilles et son Sorbet Myrtille

Menu Enfant 9.00 €

Au choix

Nuggets, Steak haché Ou Poisson Pané

Accompagnement :

Pâtes ou Frites

Glace 1 boule

Ou

Fromage blanc

Ou

Compote de Pommes