

Le Chef Eric Alary

Vous Propose

Les Entrées

<i>Ardoise de Jambon Mangalica et ses variantes 36 mois de séchage</i>	<i>13.80 €</i>
<i>Salade Savoyarde Jambon Mangalica, Fondue d'Oignons et Reblochon sur Toast, Tomate, Salade Verte</i>	<i>12.00 €</i>
<i>Salade Biquette Croustillants de Chèvre et Tomates Confites, Carré de Porc au Serpolet, Salade Verte, Huile de Noisettes</i>	<i>12.00 €</i>
<i>Salade Estivale Poulet Mariné aux épices, Aubergines Confites, Chiffonnade de Melon, Mozzarella, Salade Verte</i>	<i>12.00 €</i>
<i>Saumon Façon Gravlax Gravlax de Saumon au Sel Fumé, Cannelé de Sérac, Beurre d'Herbes et Pain Toasté</i>	<i>11.60 €</i>
<i>Terrine de Lapereau Rillettes de Lapereau au Foie Gras et Coteau du Layon Toasts, Salade du Moment</i>	<i>10.90 €</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</i>	<i>8.50 €</i>

Les Viandes

<i>Entrecôte Simmental Poêlée (300 g)</i> <i>Sauce à la Fourme d'Ambert</i>	<i>19.90 €</i>
<i>Entrecôte Simmental Poêlée (300 g)</i> <i>Sauce Echalote ou Beurre Maître d'Hôtel</i>	<i>19.40 €</i>
<i>Filet Mignon de Veau Rosé</i> <i>Sauce Forestière, Croquettes de Pommes de Terre au Beaufort</i>	<i>19.90 €</i>
<i>Suprême de Volaille Fermier</i> <i>Jus Corsé au Chorizo, Pommes Grenailles</i>	<i>17.80 €</i>
<i>Bavette d'Aloyau Poêlée et sa Sauce Echalote</i>	<i>15.20 €</i>
<i>Duo de Diot et Pormonier au Vin Blanc, Crozets</i>	<i>14.80 €</i>

Les Poissons

<i>Duo de Noix de Saint Jacques et Gambas</i> <i>Fumet de Homard, Tronçon de Poireaux au Bacon</i>	<i>20.80 €</i>
<i>Goujonnettes de Saint Pierre Façon Meunière</i> <i>Fenouil Confit au Campari et Riz sauvage</i>	<i>19.80 €</i>
<i>Ballotine de Saumon aux Herbes</i> <i>Linguines et Légumes du Moment, Sauce Vierge Citronnée</i>	<i>17.80 €</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>18.00 €</i>
<i>Duo de Diot et Pormonier au Vin Blanc et Crozets</i>	<i>14.80 €</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>	4.50 €
<i>Assiette de Fromages de Nos Montagnes</i>	8.90 €

Les Desserts

<i>Moelleux au Chocolat</i>	7.80 €
<i>Minestrone d'Ananas et Glace au Caramel Beurre Salé</i>	
<i>Crème Brûlée Maison à la Vanille</i>	6.80 €
<i>Brioche de Pain Perdue</i>	7.90 €
<i>Salade de Fruits Rouges et Crème Frangipane</i>	
<i>Nougat Glacé Meringué</i>	7.50 €
<i>Tarte aux Myrtilles et son Sorbet Myrtille</i>	7.50 €
<i>Café Gourmand</i>	7.20 €
<i>Café 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

21.90 €

Terrine Maison

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

16.90 €

Menu Plaisir

34.90 €

*Gravlax de Saumon au Sel Fumé, Cannelé de Sérac,
Beurre d'Herbes et Pain Toasté*

Ou

Salade Estivale

*Poulet Mariné aux épices, Aubergines Confites, Chiffonnade de Melon,
Mozzarella, Salade Verte*

Ou

*Rillettes de Lapereau au Foie Gras et Coteau du Layon
Toast, Salade du Moment*

Entrecôte Simmental à la Fourme d'Ambert

Ou

Ballotine de Saumon aux Herbes

Linguines et Légumes du Moment, Sauce Vierge Citronnée

Ou

Filet Mignon de Veau

Nougat Glacé Meringué

Ou

Moelleux Chocolat Minestrone d'Ananas et Glace Caramel Beurre Salé

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

Champagne

<i>Champagne Laurent Perrier</i>	<i>75cl</i>	<i>69.00€</i>
----------------------------------	-------------	---------------

Pétillant de Savoie

	<i>12cl</i>	<i>75cl</i>
<i>Bull' Philippe Ravier</i>	<i>6.80€</i>	<i>32.00€</i>

Apéritifs

<i>Apéritifs Régionaux à base de vin</i>	<i>6cl</i>	<i>3.50€</i>
<i>Framboise, Pêche, Myrtille, Génépi, Gentiane, Griotte, Noix</i>		

<i>Kir</i>	<i>12cl</i>	<i>3.10€</i>
<i>Cassis, Framboise, Châtaigne, Myrtille, Pêche, Mûre, Fraise des Bois</i>		

<i>Martini Blanc, Rosé ou Rouge</i>	<i>4cl</i>	<i>3.20€</i>
-------------------------------------	------------	--------------

<i>Porto Blanc ou Rouge</i>	<i>4cl</i>	<i>3.20€</i>
-----------------------------	------------	--------------

<i>Suze</i>	<i>4cl</i>	<i>3.20€</i>
-------------	------------	--------------

<i>Pastis, Ricard ou Pernod</i>	<i>2cl</i>	<i>2.60€</i>
---------------------------------	------------	--------------

Eaux

	<i>50cl</i>	<i>100cl</i>
<i>Evian</i>	<i>3.20 €</i>	<i>4.90 €</i>
<i>San Pellegrino</i>	<i>4.20 €</i>	<i>5.90 €</i>