

Damien Machet
Vous Propose
Les Entrées

<i>Gravlax de Saumon à l'Aneth</i> <i>Et sa salade de Quinoa aux Légumes Croquants</i>	<i>13.50 €</i>
<i>Salade Façon César</i> <i>Poulet Mariné aux Epices sur lit de Salade, Croutons,</i> <i>Œuf Dur, Copeaux de Parmesan</i>	<i>13.50 €</i>
<i>Salade Estivale</i> <i>Féta, Courgette et Aubergine Grillées, Chiffonnade de Melon,</i> <i>Tomate, Salade Verte</i>	<i>12.50 €</i>
<i>Nems au reblochon Sauce Aigre Douce</i>	<i>11.00 €</i>
<i>Terrine de Campagne Maison 90g, Toasts et Condiments</i>	<i>8.70 €</i>
<i>Terrine de Campagne Maison à Partager 160g</i> <i>Toasts et Condiments</i>	<i>13.00 €</i>
<i>Ardoise de Charcuterie « Epicéa Lodge »</i>	<i>11.80 €</i>
<i>Tarte au Beaufort et sa Salade Verte</i>	<i>9.50 €</i>

Les Viandes

<i>Tartare de Bœuf Charolais (200g) à l'Italienne Frites et Salade Verte</i>	<i>17.80 €</i>
<i>Filet Mignon de Veau Cuisson Basse température A la Provençale</i>	<i>21.80 €</i>
<i>Suprême de Pintade Sauce Forestière</i>	<i>18.50 €</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>Poêlée de Gambas au Pistou</i>	<i>21.30 €</i>
<i>Filet de truite Sauce Vierge infusée à la Vanille</i>	<i>18.00 €</i>

Végétarien

<i>Risotto de Crozets aux cèpes 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>16.00 €</i>
<i>Fondue Savoyarde aux Trois Fromages Charcuterie et Pomme de Terre</i>	<i>21.00 €</i>
<i>Fondue aux Morilles</i>	<i>20.50 €</i>
<i>Tartiflette ou Tarticlette</i>	<i>15.20 €</i>
<i>Tartiflette ou Tarticlette et sa Charcuterie</i>	<i>19.90 €</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>21.50 € *</i>
<i>Fromage Abondance</i>	<i>23.00 € *</i>
<i>Reblochonade</i>	<i>23.00 € *</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>	5.40 €
<i>Faisselle à la Crème ou au Coulis de Fruits Rouges</i>	4.90 €
<i>Assiette de Fromage de Nos Montagnes</i>	7.20 €

Les Desserts d'Elise

<i>Tulipe de Fruits Frais</i>	7.80 €
<i>Sorbet et Coulis de Framboise</i>	
<i>Panna cotta Chocolat et sa Crème fouettée Parfumée à la Menthe</i>	7.80 €
<i>Crème Brûlée Maison au Citron</i>	7.20 €
<i>Tarte aux Myrtilles et son Sorbet Myrtille</i>	7.80 €
<i>Moelleux au Chocolat</i>	7.80 €
<i>Compotée d'Abricot et Glace Vanille</i>	
<i>Café Très Gourmand</i>	8.20 €
<i>Café Très Gourmand Prestige avec son verre de Génépi</i>	9.90 €
<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>	7.50 €
<i>Coupe Bounty, Glace Noix de Coco, Chocolat Chaud, Chantilly</i>	7.50 €
<i>Caramel Liégeois, Glace Caramel, Coulis de Caramel, Chantilly</i>	7.50 €
<i>Coupe Cécile : Glace Pistache, Chocolat Chaud, Chantilly</i>	7.50 €
<i>Glace 2 boules</i>	3.60 €
<i>Glace 3 Boules</i>	4.90 €

Vanille, Chocolat, Fraise, Framboise, Myrtille, Noix de Coco, Génépi, Menthe Chocolat, Citron, Fruit de la Passion, Caramel au Beurre de Sel de Guérande, Pistache

Menu Découverte

22.90 €

Terrine Maison

Ou

Tarte au Beaufort

Ou

Nems au Reblochon sur Lit de Salade

Tartiflette ou Tarticlette

Ou

Duo de Diot et Pormonier et Crozets

Ou

Bavette d'Aloyau Poêlée Sauce Echalote

Faisselle au choix

Ou

Dessert du Jour

Plat + Dessert 17.90€

Menu Plaisir

35.90 €

*Gravlax de Saumon
Salade de Quinoa aux Légumes Croquants*

Ou

*Salade Façon César
Poulet Mariné aux épices, Croutons, Œuf Dur
Copeaux de Parmesan sur Lit de Salade*

*Filet de Truite Sauce Vierge Infusée à la Vanille
Ou*

Filet Mignon de Veau à la Provençale

*Tulipe de Fruits Frais, Sorbet et coulis de Framboise
Ou*

*Panna cotta Chocolat, Crème Fouettée à la Menthe
Ou*

Tarte aux Myrtilles et son Sorbet Myrtille

Menu Enfant 9.00 €

Au choix

Nuggets, Steak haché, Poisson Pané ou Jambon blanc

Accompagnement

Frites ou Crozets

Glace 1 boule

Ou

Fromage blanc

Ou

Compote de Pommes