

*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 Biquette</i> <i>Chèvre Miel, Courgette et Aubergine Grillées, Tomate, Salade Verte</i>	<i>13.50 €</i>
<i>Nems au reblochon Sauce Aigre Douce</i>	<i>11.00 €</i>
<i>Terrine de Campagne Maison 90g, Toasts et Condiments</i>	<i>9.50 €</i>
<i>Terrine de Campagne Maison à Partager 160g</i> <i>Toasts et Condiments</i>	<i>13.50 €</i>
<i>Ardoise de Charcuterie « Epicéa Lodge »</i>	<i>12.50 €</i>
<i>Tarte au Beaufort et sa Salade Verte</i>	<i>9.50 €</i>
<i>Velouté du Moment</i>	<i>8.50 €</i>

## *Les Viandes*

<i>Tartare de Bœuf Charolais (200g) à l'Italienne</i> <i>Frites et Salade Verte</i>	<i>17.80 €</i>
<i>T-Bone de Veau Cuisson Basse température</i> <i>A la Provençale</i>	<i>21.80 €</i>
<i>Suprême de Poulet Pattes Noires, Sauce aux Cèpes</i>	<i>18.50 €</i>
<i>Entrecôte Beurre Béarnais</i>	<i>19.00 €</i>
<i>Burger Savoyard, Frites et Salade Verte</i>	<i>16.50 €</i>
<i>Duo de Diot et Pormonier au Vin Blanc, Crozets</i>	<i>16.00 €</i>

## *Les Poissons*

<i>Poêlée de Noix de Saint Jacques, Crème au Lard Fumé</i>	<i>24.00 €</i>
<i>Filet de Truite Sauce Vierge infusée à la Vanille</i>	<i>18.90 €</i>

## *Végétarien*

<i>Risotto de Crozets aux cèpes</i> <i>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>16.80 €</i>
<i>Fondue Savoyarde aux Trois Fromages Charcuterie et Pomme de Terre</i>	<i>22.00 €</i>
<i>Fondue aux Cèpes</i>	<i>19.00 €</i>
<i>Tartiflette ou Tartipella</i>	<i>16.50 €</i>
<i>Tartiflette ou Tartipella et sa Charcuterie</i>	<i>21.00 €</i>
<i>Duo de Diot et Pormonier au Vin Blanc et Crozets</i>	<i>16.00 €</i>

*Toutes nos spécialités sont accompagnées de salade verte*

## *Raclette à l'Ancienne Sous la Brézière*

<i>Fromage au Lait Cru</i>	<i>22.50 € *</i>
<i>Fromage Abondance</i>	<i>24.00 € *</i>
<i>Reblochonade</i>	<i>24.00 € *</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*  
*200 g de fromage par personne*

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

# *Les Fromages et Faisselles*

<i>Faisselle aux Framboises ou Myrtilles ou Crème</i>	5.70 €
<i>Assiette de Fromage de Nos Montagnes</i>	8.00 €

## *Les Desserts*

<i>Pavlova aux Fruits Exotiques</i>	8.50 €
<i>Sorbet Mangue Passion</i>	
<i>Crumble Pomme Banane et Framboises</i>	7.80 €
<i>Crème Brûlée Fève Tonka et Vanille</i>	7.20 €
<i>Tarte aux Myrtilles et son Sorbet Myrtille</i>	7.80 €
<i>Moelleux au Chocolat</i>	7.80 €
<i>Minestrone d'Ananas aux Epices 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>	8.50 €
<i>Coupe Colonel : Glace Citron, Vodka</i>	8.50 €
<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>	3.80 €
<i>Glace 3 Boules</i>	5.20 €

*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*

*23.50 €*

*Velouté du Moment*

*Ou*

*Tarte au Beaufort*

*Ou*

*Nems au Reblochon sur Lit de Salade*

---

*Tartiflette ou Tarti pella*

*Ou*

*Duo de Diot et Pormonier et Crozets*

*Ou*

*Entrecôte Beurre Béarnais*

---

*Faisselle au choix*

*Ou*

*Dessert du Jour*

*Plat + Dessert 18.90 €*

# *Menu Plaisir*

*37.90 €*

*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*

---

*Poêlée de Noix de Saint Jacques, Crème au Lard Fumé*

*Ou*

*T-Bone de Veau Cuisson Basse température à la Provençale*

---

*Pavlova aux Fruits Exotiques et son Sorbet Mangue Passion*

*Ou*

*Crumble Pomme Banane et Framboises*

*Ou*

*Tarte aux Myrtilles et son Sorbet Myrtille*

# *Menu Enfant 9.50 €*

*Au choix*

*Nuggets, Steak haché, Poisson Pané ou Jambon blanc*

*Accompagnement*

*Frites ou Crozets*

---

*Glace 1 boule*

*Ou*

*Fromage blanc*

*Ou*

*Compote de Pommes*