

Le Chef Eric Alary
Vous Propose
Les Entrées

<i>Feuilleté au Ris de Veau</i> <i>Poulet Fermier et Mélange Forestier</i>	<i>13.40 €</i>
<i>Foie Gras de Canard</i> <i>Marbré au Magret Fumé et Pain de Maïs en Toast</i>	<i>14.40 €</i>
<i>Salade Nordique</i> <i>Presse de Dorade et Loup de Mer, Saumon Fumé, Gambas</i> <i>Salade et Vinaigrette à l'Aneth</i>	<i>15.30 €</i>
<i>Salade Savoyarde</i> <i>Croustillant de Reblochon et Salade à l'huile de Noix</i>	<i>12.50 €</i>
<i>Saucisson Brioché Maison</i> <i>Trompettes des Morts et Réduction de Merlot</i>	<i>13.90 €</i>
<i>Ardoise de Charcuterie « Epicéa Lodge »</i>	<i>13.50 €</i>
<i>Tarte au Beaufort et sa Salade Verte</i>	<i>8.50 €</i>
<i>Terrine Maison</i>	<i>7.90 €</i>

Les Viandes

<i>Entrecôte Simmental Poêlée (300 g)</i> <i>Sauce à la Fourme d'Ambert</i>	<i>20.90 €</i>
<i>Entrecôte Simmental Poêlée (300 g)</i> <i>Sauce Echalote ou Beurre Maitre d'Hôtel</i>	<i>19.70 €</i>
<i>Onglet de Veau</i> <i>Sauce Moutarde à l'Ancienne</i>	<i>19.90 €</i>
<i>Jarret de Porc</i> <i>Confit aux Herbes et Lentilles Mitonnées aux Petits Légumes</i>	<i>16.20 €</i>
<i>Onglet de Bœuf Beurre Maitre d'Hôtel</i>	<i>19.90 €</i>
<i>Duo de Diot et Pormonier au Vin Blanc, Crozets</i>	<i>14.80 €</i>

Les Poissons

<i>Gambas Persillées</i> <i>Pattes Udon et Légumes d'Hiver</i>	<i>18.80 €</i>
<i>Ballotine de Limande et Saumon</i> <i>Facon Thaï Coco/Kaffir et Riz Arlequin</i>	<i>19.50 €</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, 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>Panna Cotta Coco et Caramel Beurre Salé</i>	
<i>Crème Brûlée Maison à la Pistache</i>	6.80 €
<i>Tarte aux Myrtilles et son Sorbet Myrtille</i>	7.80 €
<i>Cheese Cake Châtaigne, Whisky et Speculos</i>	7.80 €
<i>Tarte Tatin et sa Glace Vanille</i>	7.80 €
<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>	7.50 €
<i>Coupe Bounty : Glace Noix de Coco, Chocolat Chaud, Chantilly</i>	7.50 €
<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

Ou

Tarte au Beaufort

Ou

Salade de Reblochon sur Toast

Tartiflette ou Tarticlette ou Tartibrezain

Ou

Duo de Diot et Pormonier et Crozets

Ou

Jarret de Porc

Faisselle au choix

Ou

Dessert du Jour

Plat + Dessert

17.50 €

Menu Plaisir

35.90 €

*Feuilleté au Ris de Veau
Poulet Fermier et Mélange Forestier
Feuilleté de Riz de Veau*

Ou

Salade Nordique

*Presse de Dorade et Loup de Mer, Saumon Fumé, Gambas
Salade et Vinaigrette à l'Aneth*

Ou

Foie Gras de Canard

Marbré au Magret Fumé et Pain de Maïs en Toast

Entrecôte Simmental à la Fourme d'Ambert

Ou

*Ballotine de Limande et Saumon
Facon Thaï Coco/Kaffir et Riz Arlequin*

Ou

Onglet de veau

Sauce Moutarde à l'Ancienne,

Cheese Cake Châtaigne, Whisky et Speculos

Ou

Moelleux Chocolat

Panna Cotta Coco et 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