

Le Chef
Vous Propose

Les Entrées

<i>Terrine de Foie Gras Maison et sa Compoté de Saison</i>	<i>16.80 €</i>
<i>Carpaccio de Saumon Mariné à l'Aneth, Accompagné de sa Brioche Mouseline</i>	<i>12.80 €</i>
<i>Tartare de Saint Jacques au Citron Vert Accompagné de sa Brioche Mouseline</i>	<i>12.80 €</i>
<i>Tartare de Saumon, Accompagné de sa Brioche Mouseline</i>	<i>12.80 €</i>
<i>Tarte Fine de Rougets à la Tapenade</i>	<i>12.80 €</i>
<i>Croustillant de Saint Marcellin au Miel et son Jambon de Pays</i>	<i>12.50 €</i>
<i>Ardoise de Charcuterie « Epicéa Lodge »</i>	<i>8.00 €</i>
<i>Salade Savoyarde jambon de pays, Reblochon sur toasts, salade verte et réduction de vinaigre balsamique</i>	<i>7.50 €</i>
<i>Tarte au Beaufort et Son Bouquet de Salade du Moment</i>	<i>7.00 €</i>

Les Assiettes Express

<i>Savoyarde (Charcuterie, pomme de terre, gratiné de reblochon, salade)</i>	<i>16.50 €</i>
<i>Randonneur (charcuterie, pomme de terre, tarte au beaufort, salade)</i>	<i>16.50 €</i>
<i>Gargantua (Carpaccio de Bœuf, tartare de bœuf, salade, beaufort, frites)</i>	<i>16.50 €</i>
<i>Nordique (Carpaccio de Saumon, lasagne de Saumon, salade, beaufort)</i>	<i>16.50 €</i>
<i>U.S (Salade Coleslaw, cheeseburger maison, frites, beaufort)</i>	<i>16.50 €</i>
<i>Randonneur (charcuterie, pomme de terre, tarte au beaufort, salade)</i>	<i>16.50 €</i>
<i>Barbecue (Taboulé, brochette de poulet, salade, beaufort, frites)</i>	<i>16.50 €</i>

Carpaccio de Bœuf

Classique (pesto)

Savoyard (pesto, tomates, beaufort)

Provençal (pesto, tomates, pignons de pins)

Sicilien (pesto, câpres, parmesan, tomates)

Italien (pesto, tapenade, mozzarella)

Grec (pesto, féta, concombre)

Formule Entrée : 1 assiette servie avec Salade Verte ***9.80 €***

Formule Plat : 2 assiettes aux choix, Frites, Salade ***16.50 €***

Les Viandes

<i>Entrecôte Poêlée Sauce Reblochon ou Poivre Vert</i>	16.50 €
<i>Magret de Canard Poêlé aux Epices et à l'Orange</i>	16.80 €
<i>Poulet Tandoori</i>	14.50 €
<i>Bavette d'Aloyau Poêlée et sa Sauce Echalote</i>	13.80 €

Les Poissons

<i>Noix de Saint Jacques à la Provençale</i>	16.80 €
<i>Filet de Bar Poêlé Sauce Vierge</i>	16.80 €
<i>Marmite de la Mer, Julienne de Légumes et sa Sauce au Vin Blanc (Noix de Saint Jacques, Filets de Rougets, Saumon)</i>	16.80 €
<i>Pavé de Saumon Frais Rôti Accompagné de son Beurre Nantais au Pesto</i>	14.50 €

Les Fromages et Faisselles

<i>Faisselle de la Ferme du Plan à Pralognan</i>	
<i>Faisselle ou Fromage Blanc aux Framboises ou Myrtilles</i>	4.90 €
<i>Faisselle ou Fromage Blanc à la Crème ou au Coulis de Fruits Rouges</i>	4.20 €
<i>Assiette de Fromages (Comté, Beaufort, Reblochon)</i>	5.90 €

Les Desserts

<i>Profiteroles « Epicéa Lodge »</i>	7.00 €
<i>Coupe de Fraises Sucre ou Chantilly</i>	7.00 €
<i>Cœur Fondant au Chocolat maison et sa Glace Caramel Beurre Salé</i>	8.00 €
<i>Tiramisu Maison</i>	6.80 €
<i>Crème Brûlée Maison à la Vanille</i>	6.80 €
<i>Tarte Tatin et son Sorbet</i>	6.80 €
<i>Café Gourmand</i>	6.80 €
<i>Coupe Bretonne</i>	7.00 €
<i>Glace Caramel Beurre Salé, Glace Vanille, Sauce Chocolat chaud, Chantilly</i>	
<i>Coupe Vanoise</i>	7.00 €
<i>Sorbet Myrtille, Sorbet Framboise, Fruits Rouges, chantilly</i>	
<i>Dame Blanche</i>	7.00 €
<i>Chocolat Liégeois</i>	7.00 €
<i>Coupe Colonel</i>	7.00 €

Les Saveurs du Terroir

<i>Fondue Savoyarde aux Trois Fromages (Comté, Beaufort, Abondance)</i>	13.50 €
<i>Fondue Royale aux Morilles et Champagne</i>	18.50 €
<i>Fondue aux Cèpes</i>	16.00 €
<i>Tartiflette ou Tartichèvre ou Tartibrézain</i>	12.50 €
<i>Tartiflette ou Tartichèvre et sa Charcuterie</i>	16.50 €
<i>Diots au Vin Blanc et Gratin de Crozets</i>	13.00 €
<i>Croziflette</i>	12.50 €
<i>Ardoise de Charcuterie « Epicéa Lodge »</i>	8.00 €
<i>Toute nos spécialités sont accompagnées de salade verte</i>	
<u><i>Raclette à l'Ancienne sous la Brézière</i></u>	
<i>Fromage au Lait Cru*</i> <i>(Fromage raclette au lait cru, jambon cru, viande séchée, coppa, Rosette, jambon blanc, pommes de terre en robe des champs, salade verte)</i>	19.00 €**
<i>Abondance*</i> <i>(Fromage d'Abondance, jambon cru, viande séchée, coppa, Rosette, jambon blanc, pommes de terre en robe des champs, salade verte)</i>	20.00 €**
<i>Brézain *</i> <i>(Fromage fumé le Brézain, jambon cru, viande séchée, coppa, Rosette, jambon blanc, pommes de terre en robe des champs, salade verte)</i>	21.00 €**
<i>Chèvre *</i> <i>(Fromage de Chèvre, jambon cru, viande séchée, coppa, Rosette, jambon blanc, pommes de terre en robe des champs, salade verte)</i>	21.00 €**
<i>Reblochonade *</i> <i>(Reblochon, jambon cru, viande séchée, coppa, Rosette, jambon blanc, pommes de terre en robe des champs, salade verte)</i>	21.00 €**
<i>*Minimum 2 personnes **Prix par personne</i>	