

*Damien Machet*  
*Vous Propose*  
*Les Entrées*

<i>Salade Façon César</i>	<i>12.50 €</i>
<i>Poulet sur lit de Salade, Croûtons, Œuf Dur, Copeaux de Parmesan</i>	
<i>Salade Estivale</i>	<i>13.00 €</i>
<i>Féta, Légumes Marinés, Tomate, Salade Verte, Melon</i>	
<i>Pesto, Pignons de Pin</i>	
<i>Tataki de Magret de Canard et ses Légumes Croquants</i>	<i>12.50 €</i>
<i>Tartare de Thon Vinaigrette aux Agrumes</i>	<i>12.50 €</i>
<i>Nems au reblochon Sauce Aigre Douce</i>	<i>12.00 €</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>13.50 €</i>
<i>Toasts et Condiments</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>

## *Les Viandes*

<i>Tartare de Bœuf (200g) à l'Italienne</i> <i>Frites et Salade Verte</i>	<i>19.00 €</i>
<i>Suprême de Volaille Fermière, Sauce Provençale</i>	<i>18.50 €</i>
<i>Onglet de Veau, Sauce Echalote</i>	<i>17.00 €</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>Fabrication maison « La Recette de Raymond »</i>	<i>16.00 €</i>

## *Les Poissons*

<i>Risotto de Noix de Saint Jacques, Crème de Chorizo</i>	<i>21.00 €</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 Fabrication maison « La Recette de Raymond »</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 Desserts*

<i>Assiette de Fromage de Nos Montagnes</i>	<i>8.00 €</i>
<i>Tulipe de Fruits Frais</i>	<i>8.50 €</i>
<i>Sorbet et Coulis de Framboise</i>	
<i>Tartare d'Ananas Roti, Sorbet Coco</i>	<i>7.80 €</i>
<i>Panacotta au Chocolat et sa Crème fouettée à la Menthe</i>	<i>7.50 €</i>
<i>Nougat Glacé Maison et son Coulis de Framboise (sans lactose)</i>	<i>7.80 €</i>
<i>Mousseline de Fromage Blanc aux Fruits Rouges</i>	<i>7.00 €</i>
<i>Crème Brûlée au Citron</i>	<i>7.20 €</i>
<i>Tarte aux Myrtilles Déstructurée</i>	<i>7.80 €</i>
<i>Moelleux au Chocolat (A commander en début de repas)</i>	<i>7.80 €</i>
<i>Compoté d'Abricots au Romarin et Glace Vanille</i>	
<i>Café Gourmand</i>	<i>8.20 €</i>
<i>Café Gourmand Prestige avec son verre de Génépi</i>	<i>9.90 €</i>
<i>Coupe Bretonne</i>	<i>9.30 €</i>
<i>Glace Caramel Beurre Salé, Glace Vanille, Sauce Chocolat chaud, Chantilly</i>	
<i>Coupe Vanoise</i>	<i>9.30 €</i>
<i>Sorbet Myrtille, Sorbet Framboise, Fruits Rouges, chantilly</i>	
<i>Coupe des Guides : Glace Génépi, Alcool Génépi</i>	<i>8.50 €</i>
<i>Coupe Colonel : Glace Citron, Vodka</i>	<i>8.50 €</i>
<i>Dame Blanche ou Chocolat Liégeois</i>	<i>7.50 €</i>
<i>Coupe Bounty, Glace Noix de Coco, Chocolat Chaud, Chantilly</i>	<i>7.50 €</i>
<i>Caramel Liégeois, Glace Caramel, Coulis de Caramel, Chantilly</i>	<i>7.50 €</i>
<i>Coupe Cécile : Glace Pistache, Chocolat Chaud, Chantilly</i>	<i>7.50 €</i>
<i>Glace 2 boules 3.80 €</i>	<i>Glace 3 Boules 5.20 €</i>

*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 €***

*Tarte au Beaufort*

*Ou*

*Terrine Maison*

*Ou*

*Nem au Reblochon*

---

*Tartiflette ou Tarti pella*

*Ou*

*Duo de Diot et Pormonier et Crozets*

*Ou*

*Onglet de Veau Sauce Echalote*

---

*Mousseline de Fromage Blanc aux Fruits Rouges*

*Ou*

*Dessert du Jour*

***Plat + Dessert 18.90 €***

***Aucun changement au Menu***

# *Menu Plaisir*

*37.90 €*

*Tartare de Thon Vinaigrette aux Agrumes*

*Ou*

*Salade Façon César*

*Poulet Mariné aux épices, Croutons, Œuf Dur*

*Copeaux de Parmesan sur Lit de Salade*

*Ou*

*Tataki de Magret de Canard et Légumes Croquants*

---

*Rissotto de Noix de Saint Jacques, Crème de Chorizo*

*Ou*

*Suprême de Volaille Sauce Provençale*

---

*Tartare d'Ananas Roti, Sorbet Coco*

*Ou*

*Panacotta au Chocolat et sa Crème fouettée à la Menthe*

*Ou*

*Tarte aux Myrtilles Déstructurée*

# *Menu Enfant 9.50 €*

*Au choix*

*Nuggets, Steak haché, ou Jambon blanc*

*Accompagnement*

*Frites ou Crozets*

---

*Glace 1 boule*

*Ou*

*Fromage blanc*

*Ou*

*Compote de Pommes*