

Le Saladier / Salad Bowl

- Salade savoyarde du Lana (Mesclun, copeaux de Beaufort, Oeuf mollet frit, Lardons, Noix) 22 €
Lana Savoyarde salad (Mixed leaves, Beaufort cheese shavings, soft fried Egg, Bacon & Walnuts)

Les Entrées / Starters

- Velouté de cucurbitacée au Beaufort 20 €
Cucurbit soup with Beaufort cheese
- Poêlée de cuisses de Grenouille en persillade 30 €
Pan fried Frog legs with Parsley and Garlic
- Asperges vertes gratinées au beaufort, viande des Grisons au jus de viande 30€
Green asparagus with melted Beaufort cheese, Grisons dried beef meat & gravy
- Croustillant de Reblochon aux Truffes, salade de Mesclun 39 €
Crispy pastry stuffed with Reblochon cheese and Truffles, Mixed leaves

Les Fondues*

Prix pour 2 personnes pour les Fondues, Pierrades et Raclettes

Price is for 2 persons for Fondues, Hot stones and Raclette

- Aux trois Fromages / with 3 local cheeses 78 €
- A la Truffe / with Truffle 110 €

Nos fondues peuvent être servies sans alcool

All our fondues can be served without alcohol

Pour nos pensionnaires et demi-pensionnaires nous appliquons une remise de 50% sur ces tarifs

For our full board & half board guest there is 50% discount

Les Plats / Main Courses

Minimum deux personnes / Minimum two persons *

- La fameuse Tartiflette au Reblochon fermier, servie avec sa salade Mesclun 30 €
Our famous tartiflette with farm Reblochon cheese, served with Mesclun salad
- La Pierrade du Lana (Bœuf, Canard, Bacon, Veau, Volaille), servie avec de la Salade verte, 85€
pommes sautées ou gratin de crozets *
Lana hot stone (Beef, Duck, Bacon, Veal, Chicken), served with lettuce and roasted
Potatoes or Crozet pasta gratin
- La Raclette servie avec de la Salade verte, Pommes de Terre en robe des champs chaudes, 80€
Charcuterie et condiments *
Raclette served with lettuce, warm baked Potatoes, cold meats and condiments
- La Raclette à la Tomme de Chèvre de chez Monsieur Bernard Mure-Ravaud 95€
Goat cheese Raclette from Monsieur Bernard Mure-Ravaud
- Filet d'Ombre Chevalier de nos lacs cuit au four, Courges butternut à l'ail noir 38€
Baked Char fillet, butternut squash with black garlic
- Diots de Savoie, Polenta crémeuse au Reblochon 34 €
Local sausages, creamy polenta with Reblochon

La Carte des Desserts / Desserts Menu (22 €)

- La Fondue au chocolat & ses brochettes de fruits frais
Chocolate fondue with its fresh fruits skewers
- Grosse Profiterole, craquelin au cacao & son marbré vanille-chocolat
Large profiterole, cocoa craker with its chocolate & vanilla cake
- Les Pommes Calvados façon Colonel, sorbet Granny Smith
Apples & Calvados Colonel style, Granny Smith sorbet
- Crème brûlée à la vanille de Madagascar
Madagascar vanilla flavored Crème Brûlée

Pour nos pensionnaires et demi-pensionnaires nous appliquons une remise de 50% sur ces tarifs

For our full board & half board guest there is 50% discount