

## Le Saladier / Salad

22 € (1 personne) / 32 € (minimum 2 personnes)

- Salade savoyarde du Lana (salade Mesclun, copeaux de Beaufort, Oeuf mollet frit, Lardons, Noix)  
Savoyard salad (mesclun salad, slices of Beaufort cheese, poched boiled Egg, Bacon strips and Walnut)

## Les Entrées / Starters

- Cassolette d'écrevisses au génépi en gratin 45 €  
Browed cryfish with génépi
- Poêlée de cuisses de Grenouille en persillade 35 €  
Frog legs with Persil and Garlic
- Asperges vertes gratinées au beaufort, viande de Grison au jus de viande 25 €  
Green asparagus with beaufort cheese, Grison meat and gravy
- Croustillant de Reblochon aux Truffes, salade de Mesclun 35 €  
Crispy pastry stuffed with Reblochon cheese and Truffles, Mesclun salad

## Les fondues\*

Prix pour 2 personnes pour les fondues, pierrades, raclette

Price for 2 persons

- Aux trois Fromages 3 local cheeses 80 €
- A la Truffe with Truffle 120 €

Nos fondues peuvent être servies sans alcool

All our fondues can be served without alcohol

Toutes nos viandes sont d'origine européenne / All our meat is from European origin, unless stated

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 32 €  
The famous tartiflette with farm Reblochon cheese, served with green Mesclun salad
- La pierrade du Lana (Bœuf, Canard, Bacon, Veau, Volaille), servie avec de la Salade verte et Pommes sautées ou gratin de Crozet \* 95 €  
Lana pierrade (Beef, Duck, Bacon, Veal, Chicken), served with green salad and roasted Potatoes or gratin of Crozet
- La raclette nature, servie avec de la Salade verte, Pommes de Terre en robe des champs chaudes, Charcuterie et condiments \* 90 €  
Raclette, plain or smoked, served with green salad, warm baked Potatoes, assortment of meats and condiments
- Poisson du Jour 40 €  
Fish of the day
- Diots de Savoie, Polenta crémeuse au Reblochon 34 €  
Local sausages, creamy polenta with Reblochon cheese
- Raclette de chèvre 120 €  
Raclette of goat cheese

## La Carte des Desserts

- Profiteroles au Génépi 16 €  
Profiteroles with Genepi (local liquor)
- Crumble pomme-poire, crème glacée cannelle 16 €  
Apple and pears crumble and cinnamon ice cream
- Tarte citron, glace ricotta 16 €  
Lemon tart, ricotta ice cream
- Pot de crème vanille, salade exotique, gaufre liégeoise 20 €  
Pot of vanilla cream, exotic fruit salad, waffle liegeoise style

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