

- 🍴 **Salade savoyarde du Lana** (mesclun, copeaux de Beaufort, œuf mollet frit, lardons, noix) 30 €
Lana "Savoie" salad (mixed leaves, Beaufort cheese shavings, soft fried egg, bacon & walnuts)

Les Entrées — *Starters*

- 🍴 **Poêlée de cuisses de grenouilles en persillade** 37 €
Pan fried frog legs with parsley and garlic
- 🍴 **Pizza Lana** 34 €
Oignon confit, viande de grison, dent du chat, comté, beaufort, abondance, reblochon
Candied onion, Grison meat, dent du chat cheese, comté cheese, beaufort cheese and abondance cheese, reblochon

Les plats — *Main courses*

- 🍴 **La fameuse tartiflette au Reblochon fermier, salade de Mesclun** 38 €
Our famous Tartiflette with farm Reblochon cheese, served with mesclun salad
- 🍴 **Poisson du jour** 45 €
Fish of the day
- 🍴 **Diots de Savoie, polenta crémeuse au Reblochon** 40 €
Local sausages, creamy polenta with Reblochon cheese

Les Fondues—*Cheese fondues*

Minimum deux personnes / *Minimum two persons*
Prix pour 2 personnes / *Prices for two person*

- 🍴 **Aux quatre fromages locaux / *with four local cheeses*** 95 €
- 🍴 **Fromages & truffe / *Truffle & cheeses*** 150 €

Charcuterie et condiments, croutons, salade verte (Deuxième planche de charcuterie incluse)
Served with lettuce, croutons, cold meats and condiments (Second cold meat board included)

Nos fondues peuvent être servies sans alcool - *All our fondues can be served without alcohol*

Les Raclettes & Pierrades—*Stone grill and raclette*

Pour nos pensionnaires et demi-pensionnaires nous appliquons une remise de 50% sur ces tarifs
For our full board & half board guests 50% discount applied on those prices

 La raclette traditionnelle		95 €
Charcuterie et condiments, pommes de terre en robe des champs chaudes, salade verte <i>Traditional Raclette Served with lettuce, warm baked Potatoes, cold meats and condiments</i>		
 La Pierrade du Lana (Bœuf, Canard, Veau, Volaille)		120 €
Pommes sautées ou gratin de crozets, salade verte <i>Lana stone grill (Beef, Duck, Veal, Chicken)</i> <i>Served with lettuce and roasted potatoes or "crozet" pasta gratin</i>		
Suppléments – <i>Extras</i>		
Planche de charcuterie – <i>Cold Meat Board</i>		20 €
Assiette de viande – <i>Meat Plate</i>		20 €
Garniture – <i>Side dish</i>		15 €
 La Carte des Desserts – <i>Dessert Menu</i>		
Gâteau de Savoie et compotée de myrtilles <i>Savoy cake with blueberry compote</i>		25 €
Mousse chocolat grand-mère, biscuit moelleux perles craquantes <i>Grandma's chocolate mousse, soft biscuit with crunchy pearls</i>		25 €
L'omelette Norvégienne meringuée, confit d'orange <i>Norwegian meringue omelette with orange confit</i>		25 €
Palet chocolat 66% crunchy, caramel à la fleur de sel <i>66% crunchy chocolate puck, fleur de sel caramel</i>		25 €
Assiette de fruits frais <i>Fresh fruit platter</i>		16 €
Crème glacée et sorbet <i>Ice cream and sorbet</i>		16 €