

Le Saladier - Salad Bowl

- 🍴 **Salade savoyarde du Lana** (mesclun, dés de Beaufort, œuf mollet frit, lardons, noix) 25 €
Lana "Savoie" 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 grenouilles 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, grison dried beef meat

- 🍴 **Salade de Reblochon gratiné aux truffes** 39 €
Salad with pan-fried Reblochon seasoned with truffles.

Les plats traditionnels – Traditional Dishes

- 🍴 **La fameuse tartiflette au Reblochon fermier, salade de Mesclun** 35 €
Our famous tartiflette with farm Reblochon cheese, served with mesclun salad

- 🍴 **Filet d'Omble Chevalier de nos lacs cuit au four.** 38 €
Courge butternut à l'ail noir
Baked local char fillet, butternut squash with black garlic

- 🍴 **Diots de Savoie, polenta crémeuse au Reblochon** 34 €
Local sausages, creamy polenta with Reblochon cheese

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

Les Spécialités à partager - Specialties to share

Minimum deux personnes / Minimum two persons

Prix pour 2 personnes / Prices for two persons

🍷 La raclette traditionnelle – Traditional Raclette 90 €

Charcuterie et condiments, pommes de terre en robe des champs chaudes, salade verte

Served with lettuce, warm baked Potatoes, cold meats and condiments

Deuxième planche de charcuterie incluse / Second cold meat board included

🍷 La raclette à la Tomme de Chèvre – Goat cheese Raclette 105 €

De chez Monsieur Bernard Mure-Ravaud, MOF & Champion du Monde des Fromagers 2007

From Mr Bernard Mure-Ravaud, Cheesemaker Worldwide Champion 2007

Charcuterie et condiments, pommes de terre en robe des champs chaudes, salade verte

Served with lettuce, warm baked Potatoes, cold meats and condiments

Deuxième planche de charcuterie incluse / Second cold meat board included

🍷 Les fondues / Fondues

Aux trois fromages locaux / with three local cheeses 85 €

Fromages & truffe / Truffle & cheese 120 €

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

🍷 La Pierrade du Lana - Lana hot stone 95 €

Bœuf, Canard, Veau, Volaille - Beef, Duck, Veal, Chicken

Pommes sautées ou gratin de crozets, salade verte

Served with lettuce and roasted potatoes or "crozet" pasta gratin

Deuxième assiette de viande incluse / Second meat plate included

🍷 Suppléments – Extras

Planche de charcuterie – Cold Meat Board 20 €

Assiette de viande – Meat Plate 20 €

Garniture – Side dish 12 €

La Carte des Desserts – Dessert Menu 23 €

🍷 Coupe glacée myrtille, crème glacée fleur de lait, sorbet fruits noirs

Blueberry ice-cream, Fior Di Latte ice cream, black berry sorbet

🍷 Mont Blanc, meringue croustillante & crème de marron Armagnac

Mont Blanc, crunchy meringue & chestnut cream with Armagnac

🍷 Crème brûlée à la Vanille

Vanilla "Crème Brûlée"

🍷 Choux croquant chocolat & clémentine, sorbet mandarine infusé aux zestes

Crunchy puff pastry with chocolate & clementine, tangerine sorbet

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