

LA TABLE DU LODGE

UNE CUISINE MAISON, GÉNÉREUSE, LOCALE ET DE SAISON

ENTRÉES

LE BLEU DE BONNEVAL EN CROUSTILLANT 14€
Poire fondante, noix torréfiées, miel de montagne et jeunes pousses

CREVETTES FLAMBÉES AU PASTIS 17€
Tomates cerises confites, persillade fraîche

LES ESCARGOTS DE LA MAISON BLANCHE 15€
Gratinés au bleu de Savoie, crème persillée et champignons

VELOUTÉ DE PETITS POIS 10€
Servi tiède, lardons croustillants et croûtons dorés

PLATS

SAUMON LAQUÉ AU MIEL DE MONTAGNE 24€
Sauce miel-soja, grenailles croustillantes, légume de saison

SUPRÊME DE VOLAILLE RÔTI 23€
Sauce crémeuse moutarde à l'ancienne & miel, écrasé de pommes de terre aux petits pois & légume de saison

CÔTE DE COCHON RÔTIE 25€
350-400 g, crème d'échalotes au vin blanc de Savoie, frites maison & légume de saison

CANNELLONI AUX ÉPINARDS ET SÉRAC DE SAVOIE 18€
Crème de Beaufort, sauce tomate maison & parmesan gratiné

SUR RÉSERVATION 24H À L'AVANCE

FONDUE SIGNATURE DU LODGE 29€/PP
Un mélange de fromages de Savoie, délicatement relevé d'une pointe de Bleu de Bonneval, servi avec pain de campagne et salade verte min. 2 personnes

RACLETTE DES ALPAGES 33€/PP
Fromage à raclette de Savoie, charcuterie et pommes de terre et salade verte, min. 2 personnes

DESSERTS

LE TIRAMISU 9€
Crème mascarpone, biscuits imbibés au café & cacao

PLATEAU DE FROMAGE 9€
Sélection de fromages savoyards affinés mettant à l'honneur les spécialités de nos montagnes

MOELLEUX AU CHOCOLAT BELGE 9€
Cœur coulant, glace vanille & croustillant maison

COLONEL 9€
Sorbet citron plein fruit sublimé par une vodka bien frappée

MENU ENFANT

jusqu'à 10 ans

Sirop au choix + plat + dessert 13€

Poulet rôti, compote de pommes, frites maison

Mini moelleux au chocolat, accompagné d'une boule de glace vanille

Liste des allergènes disponible sur demande

Origine de nos viandes: France. Nous privilégions des produits de qualité issus de filières françaises.

www.lodgelatuvriere.com