

LA TABLE DU LODGE

ENTRÉES

PÂTÉ DE CAMPAGNE

Confit d'oignons, pickels de légumes, condiments et pain grillé

10€

BROCHETTES DE SCAMPIS DU LODGE

17,50€

Accompagnées d'un duo de sauces du chef:
herbes fraîches et moutarde-miel

CASSOLETTE D'ESCARGOTS

13€

Escargots de la Maison Blanche, La Toussuire,
champignons, échalotes, crème et persil

SOUPE DE POTIRON RÔTI

7,50€

Epices d'hiver, crème parfumée et graines torréfiées

PLATS

SAUMON EN PAPILLOTE

Légumes de saison et beurre citronné à l'aneth, servi avec grenailles rôties au romarin

23€

ROULADE DE DINDE

20€

Farcie aux herbes et champignons, sauce estragon, tian de légumes et frites maison

BLANQUETTE DE VEAU

Sauce crémée au vin blanc, carottes et champignons, frites maison

25€

CURRY DE LÉGUMES

16€

Légumes de saison, lait de coco, riz basmati parfumé

SUR RÉSERVATION

FONDUE SAVOYARDE

25€/PP

Beaufort et Comté, servie avec pain de campagne et salade, min. 2 personnes

RACLETTE TRADITIONNELLE

29€/PP

½ de meule, servie avec charcuterie et pommes de terre, min. 2 personnes

DESSERTS

GAUFRE DE BRUXELLES

9€

Gaufre légère et croustillante, servie avec une chantilly maison et une sauce au chocolat belge

CAFÉ LIÉGEOIS

9€

3 boules de glace vanille, espresso et chantilly maison

CHEESECAKE

9€

Cheesecake à la ricotta légèrement sucrée, base croquante au speculoos, accompagné d'un coulis de fruits rouges

PLATEAU DE FROMAGE

9€

Sélection de fromages savoyards et alpins : Beaufort, Bleu de Bonneval, Tamier et Comté, pain brioché.

MENU ENFANT jusqu'à 10 ans

Sirop au choix + plat + dessert 10.50€

Nuggets de poulet maison, frites

½ Gaufre de Bruxelles

ou

coupé de glace vanille