

LA TABLE DU LODGE

ENTRÉES

PÂTÉ DE CAMPAGNE Confit d'oignons, pickels de légumes, condiments et pain grillé	10€	BROCHETTES DE SCAMPIS DU LODGE Accompagnées d'un duo de sauces du chef: herbes fraîches et moutarde-miel	17,50€
CASSOLETTE D'ESCARGOTS Escargots de la Maison Blanche, La Toussuire, champignons, échalotes, crème et persil	13€	SOUPE DE POTIRON RÔTI Epices d'hiver, crème parfumée et graines torréfiées	7,50€

PLATS

SAUMON EN PAPILLOTE Légumes de saison et beurre citronné à l'aneth, servi avec grenailles rôties au romarin	23€	ROULADE DE DINDE Farcie aux herbes et champignons, sauce estragon, tian de légumes et frites maison	20€
BLANQUETTE DE VEAU Sauce crémée au vin blanc, carottes et champignons, frites maison	25€	CURRY DE LÉGUMES Légumes de saison, lait de coco, riz basmati parfumé	16€

SUR RÉSERVATION

FONDUE SAVOYARDE Beaufort et Comté, servie avec pain de campagne et salade, min. 2 personnes	25€/PP	RACLETTE TRADITIONNELLE ¼ de meule, servie avec charcuterie et pommes de terre, min. 2 personnes	29€/PP
---	--------	---	--------

DESSERTS

GAUFRE DE BRUXELLES Gaufre légère et croustillante, servie avec une chantilly maison et une sauce au chocolat belge	9€	CAFÉ LIÉGEOIS 3 boules de glace vanille , espresso et chantilly maison	9€
CHEESECAKE Cheesecake à la ricotta légèrement sucrée, base croquante au speculoos, accompagné d'un coulis de fruits rouges	9€	PLATEAU DE FROMAGE Sélection de fromages savoyards et alpins : Beaufort, Bleu de Bonneval, Tamier et Comté, pain brioché.	9€

MENU ENFANT

jusqu'à 10 ans

Sirop au choix + plat + dessert 10.50€

Nuggets de poulet maison, frites

½ Gaufre de Bruxelles

ou

coupe de glace vanille