

LA TABLE DU LODGE

UNE CUISINE MAISON, GÉNÉREUSE ET DE SAISON

ENTRÉES

CARPACCIO SAUCE TATAKI 14€ Fines tranches de boeuf, sauce aux notes soja et sésame	CREVETTES BEURRE CITRONNÉ 17€ Crevettes poêlées, beurre citronné maison et herbes fraîches
LES ESCARGOTS DU LODGE 15€ Escargots de la Maison Blanche, La Toussuire, gratinés au bleu de Savoie, crème persillée et champignons	VELOUTÉ DE CÉLÉRI RAVE DU LODGE 10€ Onctueux et éclats de noisettes torrifiées

PLATS

SAUMON RÔTI 23€ Sauce vierge tiède, servi avec grenailles rôties au romarin	NOTRE CÉSAR DU LODGE 18€ Salade romaine, poulet croustillant, parmesan, croutons dorés et sa sauce maison
FILET MIGNON DE PORC 21€ Jus crémé à la moutarde à l'ancienne, ratatouille provençale et frites maison	LASAGNE VÉGÉTARIENNE 16€ Légumes de saison, ricotta citronné et parmesan

SUR RÉSERVATION 24H À L'AVANCE

FONDUE SAVOYARDE 25€/PP Beaufort et Comté, servie avec pain de campagne et salade, min. 2 personnes	RACLETTE TRADITIONNELLE 29€/PP ¼ 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	COUPE CARAMEL 9€ 3 boules de glace vanille, caramel, touche croquante et chantilly maison
MOUSSE AU CHOCOLAT BELGE 9€ Eclats de noisettes caramélisées et chantilly maison	RIZ AU LAIT MAISON 9€ Speculoos croquant et douceur vanillée

MENU ENFANT

jusqu'à 10 ans

Sirop au choix + plat + dessert 11€

Filet de poulet grillé, frites et sauce maison

coupe de glace vanille, billes chocolatées colorées

Liste des allergènes disponible sur demande

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

www.lodgelatuvriere.com