

# LE RESTAURANT AU LODGE

POUR ACCOMPAGNER VOS FORMULES MENUS

## *Nos forfaits boisson*

**15€ / PERS**

Apéritif maison *(avec ou sans alcool)*

1 bouteille de vin / 3 personnes

Café - thé

1L Vittel ou San Pellegrino / 3 personnes

**11€ / PERS**

1 bouteille de vin / 3 personnes

Café - thé

1L Vittel ou San Pellegrino / 3 personnes

**9€ / PERS**

1 bouteille de vin / 3 personnes

Café - thé

**8€ / PERS**

1 bouteille de vin / 3 personnes

## *Pause séminaire*

**MATIN 6€ / PERS**

Jus de fruit - café - thé - eau plate - eau pétillante

3 minis viennoiseries / personne

**GOUTER 6€ / PERS**

Jus de fruit - café - thé - eau plate - eau pétillante

Cake maison, brownie

# LE RESTAURANT AU LODGE

MENU A 43€

*Prix par personne hors vins - café - eau*

1

Cappuccino de cèpes et sa chips de lard

ou

Tartare de saumon aux aromates

.....

Carré d'agneau rôti, crème d'ail\*

ou

Dos de sandre à la Crécy\*

*\*Servi avec fenouil braisé et pomme de terre en persillade*

.....

Choco fraich'

ou

Cheese cake gingembre citron vert

# LE RESTAURANT AU LODGE

MENU A 30€

*Price par personne hors vins - café - eau*

1

Soupe glacée de laitue à la menthe

ou

Persillé de volaille au poivre vert

ou

Tatin de poivrons, Reblochon et chorizo

.....

Jambon braisé à l'ancienne\*

ou

Filet de saumon étuvé à la vanille\*

*\*Servi avec risotto aux olives et petits légumes*

.....

Moelleux au chocolat et son anglaise

ou

Panna cotta au citron vert

# LE RESTAURANT AU LODGE

MENUS A 33€ - 4 PROPOSITIONS

*Prix par personne hors vins - café - eau.*

1

Crème de légumes aux saveurs orientales

ou

Salade de saumon mariné à l'orange et vanille

ou

Aumônière pomme chèvre et miel

.....

Faux filet rôti au Gamay\*

ou

Cabillaud étuvé à l'estragon, soubise d'oignons confits\*

*\* Servi avec poêlée forestière aux marrons, gratin dauphinois*

.....

Tartelette framboise et pignon

ou

Carpaccio d'ananas au gingembre grenadine

2

Bavaroise de tomates au basilic

ou

Gratinée à l'oignon et sa tartine au Beaufort

ou

Tarte fine poire et bleu de Sassenages

.....

Cœur de rumsteck rôti sauce forestière\*

ou

Filet d'omble chevalière étuvé aux écrevisses\*

*\* Plat accompagné de petits légumes et gratin de Crozet au Beaufort*

.....

Entremets au chocolat amer

ou

Tartelette aux myrtilles

3

Velouté crémeux de navets

ou

Carpaccio de bœuf à la parmesane

ou

Bavaroise aux cèpes marinés

.....

Rumsteck, sauce au poivre\*

ou

Cabillaud braisé en croûte de tapenade\*

*\* Plat accompagné de gratin de patates douces et piperade*

.....

Mousse légère à la mangue

ou

Aumônière pomme poire sauce chocolat

4

Velouté de poireaux aux crevettes

ou

Sablé olive-Parmesan et mousse de tomates au basilic

ou

terrinerie de lapin maison

.....

Noix de veau braisée à l'orange et romarin\*

ou

Pavé de saumon sauce sésame\*

*\* Servi avec un écrasé de patates douces crémeux et des légumes glacés*

.....

Panna cotta fruit rouge

ou

Mille feuille Génépi chocolat

# LE RESTAURANT AU LODGE

MENUS A 37€ - 3 PROPOSITIONS

*Prix par personne hors vins - café - eau*

1

Crème de cèpes

ou

Salade italienne et son gressin

ou

Nem de légumes, salade folle

.....

Poularde pochée à l'estragon\*

ou

Duo de rouget et Saint-Pierre au beurre blanc\*

*\* Accompagné de légumes confits et riz pilaf*

.....

Charlotte fruit rouge

ou

Tartelette tatin et caramel beurre salé

2

Crumble de courgettes et coppa au miel

ou

Rillettes de saumon aux câpres

ou

Velouté de potimarron chantilly au lard

.....

Cuisse de canard braisée à l'ancienne \*

ou

Dos de cabillaud beurre de corail \*

*\* Servi avec pommes fondantes et petite ratatouille*

.....

Île flottante aux pralines

ou

Tartelette myrtille crème de Génépi

3

Crème de légumes à l'aneth

ou

Salade paysanne

ou

Flan mitonné de cèpes, jus de Porto

.....

Magret de canard, sauce au miel\*

ou

Filet de bar en croûte de sésame et beurre d'anis\*

*\* Servi avec haricots verts aux échalotes confites et polenta crémeuse aux fruits secs*

.....

Tiramisu

ou

Parfait glacé à la Chartreuse

# LE RESTAURANT AU LODGE

## MENU DE LA CARTE DU LODGE

### *Menu Saveur*

27€

Cappucino de cèpes *et sa chantilly au foie gras, brisures de châtaignes*

*ou*

Salade des Alpes *samaoussa de Reblochon et jambon cru*

.....

Le délicieux plat du Lodge

*ou*

Plat de pâtes au choix *(de la carte)*

.....

La cloche à fromage

*ou*

Tarte aux fruits noirs *et sa crème légère à la liqueur de Génépi*

### *Menu Dégustation*

39€

"Le Parfait" de foie gras maison et ses petites attention

*ou*

Profiterole de St Jacques et sa fondue de poireaux, espuma d'aneth

*ou*

Le tour de France des Huitres

*3 huitres Fines Claires d'Oléron (Charente Maritime)*

*3 huitres spéciales de Bouziques (Etang de Thau, Languedoc-Roussillon)*

*3 huitres Fines du Belon (Riec-sur-Belon, Finistère)*

.....

Magret de canard

*et rästi de butternut et ses petits légumes croquants, coriandre et gingembre*

*ou*

Filet de bœuf

*et son écrasé de pommes de terre à la vanille, sauce caramel beurre salé*

*ou*

Omble chevalier

*au thym, risotto crémeux et son écume de Génépi*

.....

La cloche à fromage

*ou*

St Honoré revisité au Maronsui's

*ou*

Royal chocolat excellence aux cacahuète



# LE RESTAURANT AU LODGE

## *Formule spécialité savoyarde*

35€

Apéritif maison

Fondue savoyarde avec assortiment de charcuterie

*ou*

Raclette au lait cru

*avec pomme de terre et assortiment de charcuterie*

Dessert

1/4 vin carafe/pers

# LE RESTAURANT AU LODGE

## *Formule spécialité savoyarde*

35€

Fondue savoyarde avec assortiment de charcuterie

*ou*

Raclette au lait cru

*avec pomme de terre et assortiment de charcuterie*

.....  
Dessert

.....  
1/4 vin carafe/pers