

*Bienvenue **au** Lodge*

*Fraîcheur du lac, de la montagne et typicité du terroir sont les maîtres mots de notre table. Notre Chef vous propose une cuisine **Simple & Pure** en se concentrant sur des produits de saison.*

Nous souhaitons vous faire partager notre passion, et avons sélectionné pour cela les meilleurs producteurs de notre région.

*Bon Appétit / **Enjoy Your Meal***

Tous nos plats sont fabriqués maison exclusivement à base de produits frais, cependant ils peuvent contenir certains allergènes type œuf, gluten, fruit à coque, gélatine animale.

Homemade and fresh dishes, however they can contain animal allergens, like egg, gluten, nuts or animal gelatin

2296 route des chavannes, 74260 les Gets, France

Tel : +33450755551

Web : lechassemontagne.com

Entrées/Starters

La Burrata au lait de Bufflonne «125grs» (Végétarien)

Tomates fraîches, vinaigrette balsamique & copeaux de parmesan

Burrata cheese, fresh tomatoes, balsamic vinaigrette & parmesan

Terrine de foie gras

Servie avec chutney d'oignons, cerises & vinaigre balsamique

Foie Gras served with onions, cherry & Balsamic vinegar chutney

Salade de Chèvre chaud & jambon Speck

Émulsion au bleu d'Aoste

Salad, crunchy goat cheese pastry, Speck ham & Aoste blue cheese emulsion

Tartare de Saumon gravlax

Fromage frais aux herbes & crumble de parmesan

Gravlax salmon tartare served with cream cheese with herbs & parmesan crumble

Les Plats/Main courses

Suprême de Poulet fermier cuit basse température

Pommes de terre aux herbes & jus de viande

Slow cooked chicken supreme served with herbs potatoes & meat jus

Effiloché de Veau

Petits légumes & bouillon au safran

Pulled Veal served with mix vegetables & saffron broth

Burger à l'Italienne

*Steak, Roquette, mozzarella, tomates confites, lard de Colonnata, mayonnaise à la roquette
Frites maison*

*Steak, Salad, mozzarella, sun-dried tomatoes, Colonnata bacon, & rocket mayonnaise,
Homemade fries*

Filet de Truite snacké

Riz vénéré, échalotes confites & crème de persil

Trout fillet served with black rice, shallots confit & parsley cream

Risotto Reblochon & Champignons (Végétarien)

Risotto made with Reblochon cheese, mushrooms & rocket salad

Spécialités Savoyardes/Local Specialities

Fondue au vin de Savoie « Maison Schmihauser »

Servie avec charcuterie

(Mini 2 personnes, prix par personne)

Cheese fondue made with local white wine served with charcuterie

(Mini 2 peoples, price per person)

Raclette de Savoie au lait cru

Pommes en robe & charcuterie

(Servie à l'intérieur, mini 2 pers, prix par personnes)

Local cheese Raclette au lait cru served with potatoes & charcuterie

(only inside, mini 2 peoples, price per person)

Croûte aux fromages de Savoie

Lardons, champignons, œuf plein air de Haute Savoie & salade de jeunes pousses

Melted local chesse served on taosted bread, local fried egg, bacon, mushrooms & salad

Assiette des Folliets

Fromages & charcuteries, confiture de myrtilles, crackers de graines et salade de jeunes pousses

Folliets platter, mix of local cheeses & charcuteries served with berry jam, seed crackers and salad

Prix nets. Service compris. Origine des viandes France ou UE

Menu enfant/Kid menu
Jusqu'à 12 ans

Beignets de poulet

Frites où mousseline de petits pois

Chicken nuggets served with fries or mashed peas

Ou

Cabillaud

Frites où mousseline de petits pois

Cod fillet served with fries or mashed peas



Coupe de glace

Ice cream

Ou

Moelleux au chocolat glace vanille

Chocolate cake with vanilla ice cream

Gourmandises
Delicatessen

Moelleux chocolat 66 %

Espuma griotte & glace yaourt Bulgare

Chocolate fondant served morello cherry foam & Bulgarian yogurt ice cream

Tartelette chocolat au lait & Framboises

Coulis de fruits rouges & glace myrtille

Raspberry & milky chocolate tartlet served with red fruits coulis & blueberry ice cream

Fraises en sirop de sarriette

Sablé olive noire & sorbet citron

Strawberry & wild herbs syrup served with black olive shortbread biscuit, lemon sorbet

Émulsion de Faisselle

Confiture de myrtilles ou crème de marron

Cottage cheese emulsion served with blueberry jam or chesnut cream

Glaces & Sorbets

Glaces : vanille, brownie, caramel beurre salé, yaourt Bulgare

Sorbets : citron, myrtilles, griotte, ananas rôti

-1 boule

-2 boules

-3 boules

Ardoise de fromages

Confiture de myrtilles, crackers de graines & salade de jeunes pousses

Cheese plate served with blueberry jam, seed crackers & salad

Toutes nos glaces & sorbets sont fabriqués par le Maître Artisan glace des Alpes

Tous nos plats à base de chocolat sont fabriqués avec des grands crus de chocolat Valrhona