Menu du petit Skieur / The little Skier's Menu

(jusqu'à 12 ans / up to 12 years)

~ ~ ~ ~ ~

Fish & chips

ou/or

Steak haché de bœuf façon bouchère

Freshly minced coarsely ground beef burger

ou/or

Aiguillettes de poulet Français pané / French breaded chicken fillets

Accompagnement /Side dishes

Frites, pâtes ou légumes de saison

Fries, pasta or seasonal vegetables

Dessert

Glace 2 boules ou Moelleux au Chocolat ou Salade de fruits maison

Ice cream 2 scoops or Soft chocolate or Homemade fruit salad

15€

À partager / to share

Assortiment de charcuteries de montagne / Assortment of mountain cured meats

jambon blanc, jambon cru, viande séchée, saucisse sèche, pâté de campagne Maison

white ham, raw ham, dried meat, dry sausage, home made country pâté

16€

Assiette de Saumon fumé / Plate of smoked salmon

crème d'aneth et gel de citron vert

cream of dill and lime gel

17€

Sardines millésimées / **Vintage** sardines

toasts et beurre AOP / toasts and butter

15€

Prix nets en euros. Service compris

Entrées / Starters

Langoustines soufflées
Panées dans du riz soufflé , accompagnées de chou finement râpé, sauce citron
Breaded in puffed rice, accompanied by finely grated cabbage, lemon sauce
23€

Foie gras poêlé, épinard et amandes
Belle tranche de foie gras caramélisé et fondant à souhait, tombée d'épinards et pâte feuilletée aux amandes effilées au caramel de réglisse
Large slice of caramelized and melting foie gras, spinach , and liquorice caramel almonds puff pastry
35€

St Jacques dans sa coquille/Scallops
Snackées à la plancha et piquées à la vanille de Madagascar, Beurre blanc Vanillé , et Mousseline de chou fleur
Snacked and bited with Madagascar vanilla, White Vanilla Butter and Cauliflower mousseline
28€

Plats / Main Courses

Filet de Turbot, légumes anciens et Sabayon/ Sole turbot fillet fish , old vegetables and Sabayon
En meunière tout simplement, mousseline de patate douce, légumes dans tous leurs états, Sabayon au Gewurztraminer
Simply meuniere, sweet potato mousseline, vegetables in all their forms with a white wine Gewurztraminer Sabayon
36€

Pintade /Guineafowl
Suprême rôti de pintade, mille feuille de pomme de terre truffé , légumes de saison juste glacés , Sauce Albufera
The guineafowl roasted Supreme , mille-feuille of truffled potato, seasonal vegetables just glazed, Albufera sauce
30€

Carré d'Agneau / Rack of lamb
Désosser, servi rosé en croûte d'herbes, légumes de saison juste glacés, Morilles et Jus concentré au romarin
Boned , served rosé in herb crust, seasonal vegetables just glazed, morels and rosemary concentrated juice
42€

Prix nets en euros. Service compris

Spécialités locales / Local specialites

Tartiflette / Tartiflette
Pomme de terre, lardons, oignons, crème fraîche, reblochon et salade
Potatoes, bacon, onions, fresh cream, reblochon and salad
23€

Fondue du Lodge / Lodge cheese Fondue
Comté réserve, meule du jura, croûte fleurie , servie avec charcuterie de montagne
served with mountain charcuterie
2 pers. min- *prix par pers* / 2 persons min—price per per
29€

Ou/Or

Raclette au lait cru / Raw milk Raclette
servie avec charcuterie de montagne, pomme de terre et salade
served with mountain charcuterie , potato and salad
2 pers. min- *prix par pers* / 2 persons min—price per per
29€

Plat Végétarien / Vegetarian dishes

Linguines aux légumes et bouillon végétal /Linguine with vegetables and vegetable broth
26€

Burger veggie / Veggie burger
Steak végétal, fromage, oignons caramélisés, salade iceberg , tomates séchées
Vegetable steak , cheese, caramelized onions, iceberg salad, dried tomato
27€

Tartiflette végétarienne / Vegetarian tartiflette
pomme de terre, oignons, crème fraîche, reblochon.
potato, onions, cream, reblochon.
20€

Prix nets en euros. Service compris

Dessert

15€

La Forêt Noire

Gênoise cacao , chantilly à l'Amaretto , tuiles chocolat Valhrona et griottes
Cocoa Genoese , Amaretto whipped cream, Valhrona chocolate tiles and cherries

---

The Citrus millefeuille

Mille feuille croustillant , crème pâtissière allégée parfumée aux agrumes ,
sorbet clémentine et yuzu et clémentines infusées au génépy

Crispy mille feuille , light pastry cream scented with citrus,
sorbet clementine and yuzu and clementines infused with génépy

---

Le Mont Blanc des Gets

Crème de marron, compoté de griottes,meringue et chantilly , et sorbet griotte
Chestnut cream, cherry compote, meringue and chantilly , and cherry sorbet

Prix nets en euros/Service compris