Menu Demi Pension / Half board Menu

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

Ou/Or

Soupe gratinée à l'oignon
Onion gratin soup

Ou/Or

Les suggestions du chef selon le marché du jour
The chef's suggestions according to the day's market

- - - - -

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

Ou/Or

Entrecôte (300gr)
Rib steak (300gr)
Gratin dauphinois et beurre persillé
Gratin dauphinois and parsley butter

Ou/Or

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

Origine des viandes France et U.E / Origin of meat France and U.E

Spécialités locales / Local Specialties

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

Ou/Or

Tartiflette végétarienne / Vegetarian tartiflette
Pommes de terre, oignons, crème fraîche, reblochon.
Potatoes , onions, cream, reblochon.

Ou/Or

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 / 2 persons min

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 / 2 persons min