

La Luge

Les Fondues et Spécialités

Cuisinées à partir de Meules entières de Fromages Râpés dans nos Cuisines

Fondue Savoyarde Traditionnelle aux 3 Fromages (Min 2 Pers) <i>Notre Fondue est accompagnée d'une Salade de nos Alpagnes</i>	39 Eur / ps
Fondue "Moitié-Moitié" (Min 2 Personnes) <i>Une fondue à Base de Vieux Gruyère et Vacherin, Servie avec des Pommes de Terre en Robe des Champs, accompagnée d'une Salade de nos Alpagnes</i>	44 Eur / ps
Fondue Savoyarde aux Truffes Noires (Min 2 Personnes) <i>Une fondue à base de Beaufort, Vacherin et Truffe fraîche râpée, Servie avec des Pommes de Terre en Robe des Champs, accompagnée d'une Salade de nos Alpagnes</i>	50 Eur / ps
Fondue Bourguignonne (Min 2 Personnes) <i>Notre Viande provient d'un Morceau de Rumsteack de 250 grammes coupé en dés, servie avec Trois Sauces Maison et accompagnée de Pommes rissolées et d'une Salade de nos Alpagnes</i>	44 Eur / ps
Raclette au Lait Cru <i>De chez Joseph PACCARD</i> (Min 2 Personnes)	37 Eur / ps
Raclette Fumée au Lait Cru <i>De chez Joseph PACCARD</i> (Min 2 Personnes)	38 Eur / ps
Raclette Suisse aux truffes <i>De la fromagerie Gay à Annecy</i> (Min 2 Personnes)	48 Eur / ps
Tartiflette <i>Un Gros Gratin Dauphinois crémeux légèrement relevé avec Lardons et Oignons rissolés sur lequel fond un Reblochon Fermier accompagné d'une Salade de nos Alpagnes</i>	35 Eur / ps
Vacherin crémeux Chaud de la Maison CHABERT <i>Fromage Chaud accompagné de Pommes Roseval, d'une assiette de Viandes Séchées d'ici et d'ailleurs ainsi que d'une Salade de nos Alpagnes</i>	36 Eur / ps
L'Assiette de viandes séchées et fumées d'ici et d'ailleurs	19 Eur

Les Entrées

Soufflé chaud au Beaufort, « n'attend pas »	25 Eur
Maifan, Herbes et Confit d'échalotes, Frisée Fine	18 Eur
Soupe verte aux Herbes de Montagne, Croûton Savoyard	22 Eur
Oeuf Cocotte aux Truffes Noires	26 Eur
Vol-au-vent Saint Jacques Ecrevisses, Petits Paris, Panais	34 Eur
Salade de Haricots Verts, Homard rôti, Eclats de Noisette	34 Eur
Risotto Arborio simplement Truffé, Parmigiano Reggiano	26 Eur
Chiffonnade de Viandes Séchées & Fumées, d'ici et d'ailleurs <i>Speck, Bœuf Séché, Mortadelle Truffée, Saucisson fumé, Lomo de Bœuf, Jambon Cru 13 mois</i>	24 Eur

Les Poissons

Grosses Grenouilles en Persillade	35 Eur
Truite aux Amandes	36 Eur
Brochette de Gambas Obsiblué, Vierge de Légumes Herbes fraîches	42 Eur
Sole Meunière	53 Eur

Les Viandes

Grosse quenelle soufflée, gratinée au beaufort d'été	29 Eur
Demi-Volaille à la Broche	39 Eur
Piccata de Veau fermier « à la Limone »	37 Eur
Andouillette AAAAA, Sauce Moutarde en grain	32 Eur
Ribs de Porc Ibérique caramélisé au Miel de Châtaigne	33 Eur
Faux Filet de Bœuf de Galice aux Trois Poivres	43 Eur
Pot au Feu, Joue, Queue de Bœuf et Os à Moelle	35 Eur
Epaule d'Agneau de Lait « à la Cuillère »	36 Eur
Epaisse Côte de Porc Bellota	34 Eur
<u>Tous les Jedis notre Suggestion à la Broche</u>	41 Eur

Garnitures :

Purée Maison
Poêlée de Légumes
Polenta Fontina gratinée
Gratin de Cardon & Os à Moelle
Pommes de Terre rôties, Echalotes Confites
Tombée d'épinards
Croquets à la Crème

Les Desserts

Finger Chocolat, Praliné Noix et Glace Vanille de Tahiti	12 Eur
Poire, Epeautre & Caramel Cardamome	12 Eur
Soufflé Chaud Grand Marnier, Sorbet Mandarine	12 Eur
Fondant au Chocolat, Sorbet Framboise	12 Eur
Le Mont Blanc de La Luge, Marron, Mandarine et Kalamansi	12 Eur
Tarte Citron Meringuée	12 Eur
Salade de fruits frais, sorbet Citron Vert	12 Eur
Tarte ou Entremet Maison du Jour	10 Eur
Gros Fromage Blanc de la Ferme	10 Eur
Glaces ou Sorbets Maison	4 Eur/parfum

Glaces :

Vanille	Café	Chocolat Noir
Marron	Caramel beurre salé	Pistache

Sorbets :

Framboise	Myrtille	Fraise
Citron Jaune	Passion	Mangue
Coco	Poire	