



# La Luge



*Mardi 24 décembre 2024*

## **MENU TRADITIONNEL**



**Le Foie Gras de Canard**  
poêlé, laqué de son jus,  
panais épeautre, granola croustillant



**La Poularde de Bresse AOP**  
rôtie lentement à la broche,  
parfum des sous-bois, sauce Albufera

**Le Vacherin**  
de la maison Chabert, dans son écrin,  
confit de poire de Savoie et noix de Grenoble

**La Bûche de Noël**  
à partager



130 €



# La Luge



Mardi 24 décembre 2024

## MENU SAVOYARD



### Le Foie Gras de Canard

poêlé, laqué de son jus,  
panais épeautre, granola croustillant



### Les Spécialités de nos Montagnes

#### Fondue Moitié-Moitié

cuisinée à partir de meules entières de fromages, râpés dans nos cuisines,  
viande séchée et fumée d'ici et d'ailleurs

#### Raclette

nature, fumée,  
ou truffée de chez Pierre Gay (MOF à Annecy)

#### Vacherin crémeux de la maison Chabert

servi chaud

### La Bûche de Noël

à partager



130 €