

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>	32 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>	36 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>	41 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 Accompagnée de Pommes rissolées et d'une Salade de nos Alpagnes</i>	33 Eur / ps
Raclette au Lait Cru (Min 2 Personnes)	32 Eur / ps
Raclette Fumée (Min 2 Personnes)	30 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>	28 Eur / ps
Vacherin crémeux de la Maison CHABERT Chaud <i>Fromage Chaud accompagné de Pommes Roseval, d'une assiette de Viande Séchée et d'une Salade de nos Alpagnes</i>	31 Eur / ps
L'Assiette de Charcuterie supplémentaire ou en accompagnement d'une Spécialité	12 Eur



Les Entrées

Soufflé chaud au Beaufort, « n'attend pas »	19 Eur
Soupe verte aux Herbes de montagne	17 Eur
Moelleux de Pomme de Terre aux Truffes, Oignons de Roscoff Jeune Tome de Yenne, Salade Castel Franco	20 Eur
Salade de Haricots Verts, Homard rôti, Eclats de Noisette	25 Eur
Spaghettini des Abruzzes aux Épinards Copeaux de Tête de moine	21 Eur
Croque-Monsieur savoyard, Polenta et Jambon braisé ibérique	21 Eur
Œufs Cocotte aux Truffes noires	22 Eur
Chiffonnade de Viandes Séchées : Speck, Bresaola Cecina de León, Bœuf séché et Tête de Moine	20 Eur

Les Poissons

Grosses Grenouilles en Persillade, Pommes écrasées	32 Eur
Dos de Halibut rôti au four (pour 2 pers.)	70 Eur
ST Pierre Portion Meunière (350g)	38 Eur
Belles Gambas juste saisies, beurre Yuzu, Herbes fraîches	36 Eur
Garnitures au choix : Poêlée de Pommes de Terre Ratte Frites de Polenta safranées Croquets à la Crème Confit d'Oignons Roscoff gratinés Poêlée de Légumes Purée Maison	



Les Viandes

Nos viandes sont d'origine européenne

Volaille Fermière à la Broche	30 Eur
Andouillette AAAAA, sauce Moutarde en grain	26 Eur
Travers de Porc Ibérique caramélisé au Miel de Châtaignes	28 Eur
Faux Filet de Bœuf d'Aubrac sur Os (20 mn d'attente) (pour 2 pers.)	74 Eur
Pot au Feu, Joue et Queue de bœuf et son Os à Moelle	28 Eur
Souris d'Agneau de Lait confite 7 heures, Et ses Légumes Oubliés	28 Eur
Piccata de Veau fermier « al Limone », Gratin de Crozets	30 Eur
Roastbeef comme un pastrami à la montagne	29 Eur
<u>Tous les Jeudis notre Suggestion à la Broche</u>	36 Eur

Garnitures au choix :
Poêlée de Pommes de Terre Ratte
Frites de Polenta safranées
Crozets à la Crème
Confit d'Oignons Roscoff gratinés
Poêlée de Légumes
Purée Maison



Les Desserts

Financier Pistache Griotte, Confit Griotte et Glace Pistache	11 Eur
Cheesecake Pomme verte et son Sorbet	11 Eur
Soufflé Chaud Grand Marnier, Sorbet Orange sanguine	12 Eur
Fondant au Chocolat, glace Vanille de Tahiti	11 Eur
Le Mont-Blanc de La Luge dans son Igloo	11 Eur
La Gaufre et ses accompagnements Compotée de Myrtille et émulsion Vanille	11 Eur
Vacherin Boule de neige, Fruits rouges et Fromage Blanc	11 Eur
Tarte ou Entremet Maison du Jour	10 Eur
Gros Fromage Blanc de la Ferme	10 Eur
Glaces ou Sorbets	10 Eur
<i>Glaces : Vanille – Café – Chocolat Noir – Pistache</i>	
<i>Sorbets : Framboise – Myrtille – Fraise – Citron Jaune – Passion – Mangue</i>	

