

Menu



LES LODGES DU LAC

le restaurant

Bienvenue au restaurant des Lodges

Nous sommes heureux de vous accueillir
aux Lodges du Lac

Nous vous invitons à découvrir une cuisine de partage généreuse,
sincère et tournée vers l'essentiel.

Inspirée par la richesse des produits frais et de saison, notre
cuisine met à l'honneur des saveurs franches et naturelles. Chaque
plat est pensé pour révéler le meilleur de chaque ingrédient, dans
le respect du goût et du fait maison. Ici, l'authenticité s'exprime à
travers une carte gourmande, portée par l'amour du bon produit et
le plaisir du partage.

bon appétit





Entrées

à partager ou pas

| | |
|--|------------|
| NOS TAPAS AU FIL DE LA SAISON | 12€ |
| OS À MOELLE GRATINÉ À LA BRAISE, ÉCHALOTES CONFITES | 12€ |
| TOMATES ANCIENNES ET BURRATA À L'HUILE DE PESTO Accompagnées de chiffonnade de jambon cru de Savoie et granité de tomates | 18€ |
| CUISSES DE GRENOUILLES EN PERSILLADE | 20€ |
| ANTIPASTI DE LÉGUMES, PAIN SARDE, OLIVES DE SICILE, COPEAUX DE PARMESAN | 24€ |
| PLANCHE DES LODGES Rillette de thon pain toasté, gravlax de saumon, bonbons de st jacques, fritures du moment, sauce tartare | 28€ |



Végétarien



Plats

Nos viandes et poissons sont cuits
à la braise 

| | |
|--|------------|
| RIBS DE COCHON DE CASTILLE  | 28€ |
| Environ 300g Accompagnement au choix Sauce barbecue maison | |
| PIÈCE DU BOUCHER  | 30€ |
| Environ 300g Accompagnement au choix | |
| MAGRET DE CANARD FRANÇAIS  | 30€ |
| Environ 350g Accompagnement au choix | |
| L'INCONTOURNABLE CÔTE DE BOEUF ORIGINE FRANCE  | 85€ |
| Environ 1.2 Kg Accompagnement au choix | |
| MIXED GRILL DES LODGES  | 69€ |
| Environ 600g Accompagnement au choix | |
| PARILLADA DE POISSON  | 30€ |
| Selon arrivage | |
| FREGOLA COMME UN RISOTTO AU PARMESAN, LÉGUMES GRILLÉS | 24€ |

NOS ACCOMPAGNEMENTS :

Frites | Légumes de saison grillés | Pommes grenailles confites à la graisse de canard

NOS SAUCES :

Morilles | Bleu de Yenne | Poivrade



Desserts

un peu de gourmandise

FAISSELLE DU PAYS

7€

Accompagnement au choix :
coulis | miel | crème | sucre

GOURMANDISE AU CHOCOLAT

9€

SOUFFLÉ GLACÉ À LA CHARTREUSE

9€

TARTE DU MOMENT

9€

TIRAMISU DE SAISON

9€

GLACE DES ALPES

Vanille | Chocolat | Café | Chartreuse
Fraise | Pamplemousse rose | Myrtille
Citron de Sicile | Fruits exotique

1 BOULE

3€

2 BOULES

5€

3 BOULES

7€

SÉLECTION DE FROMAGES DE SAVOIE

12€

