

Le Lodge Grill

Bienvenue,

Ici, on a transformé un petit endroit en intérieur d'un chalet bien douillet où la star, c'est la viande.

On la choisit avec soin, on la grille avec amour,
on la sert généreusement et on espère qu'elle vous fera
complètement fondre.

Bonne dégustation et bon moment au Lodge Grill !





Pour commencer

à partager ou à garder jalousement pour soi

Médaillons de foie gras maison & Chutney de poire ■■■

Home-made foie gras and pear chutney

23€

Œufs parfaits du Lodge Grill

Œufs parfaits of the Lodge Grill

13€

Velouté du jour

Velouté of the day

10€

Os à moelle en croûte d'herbes ■■■

Marrowbone

9€

Pour saliver



Côte de bœuf Simmental ~1,2 kg

Pour 1 ou 2 personnes

Prime rib of beef Simmental 1,2 kg

108€

Carré d'agneau de Savoie ~280 g



Rack of lamb from Savoie 280 g

35€

Magret de canard entier ~300 g



Whole breast of duck 300 g

32€

T-bone de veau ~350 g



Veal T-bone steak 350 g

30€

Côte de cochon fermier ~300 g



Free-range Pork Chop 300 g

27€

Boite chaude végé au Vacherin de Savoie 330 g

Vegetarian Hot Vacherin de Savoie baked in its box 330 g

29€

Pour accompagner



Garniture maison au choix

Ecrasé de pommes de terre au beurre demi-sel

ou

Mac & cheese à la Raclette de Savoie

Sauce maison au choix

Sauce au poivre vert, puissante et corsée

ou

Sauce forestière, délicate et gourmande

ou

Sauce chimichurri, relevée et on en redemande

ou

Beurre maître d'hôtel

Pour les adeptes



Supplément truffe noire fraîche du Périgord 11€

Pour chavirer



Tout comme une tatin

Tatin apple pie

10€

Moelleux châtaignes d'Ardeche

Chesnut moelleux cake

10€

Mousse au chocolat Valrhona Caraïbes 66%

Chocolate mousse made with Valrhona chocolate

10€