

Room service

Tous les jours de 11h00 à 22h00

Pour commander nous vous invitons à contacter la conciergerie

NOS PRODUITS PEUVENT CONTENIR DES TRACES DE FRUITS À COQUE, GLUTEN, LAIT
OU AUTRES ALLERGÈNES.
N'HÉSITÉZ PAS À NOUS FAIRE PART DE VOS ALLERGIES.

Les Entrées - To start with

 Sans gluten  Healthy

Terrine de truite française, vin blanc et aneth
French trout terrine, white wine and dill 

Terrine de porc à l'armagnac
Pork terrine with armagnac

Velouté de courge à la muscade
Squash soup with nutmeg  

Soupe du chalet rustique aux morceaux de légumes et gruyère
Lodge soup with chunky veggies and gruyere cheese  

Les plats régionaux - Local specialties

Gratin de crozets au jambon
Local crozets pasta and ham gratin

Tartiflette au Reblochon, lardons et vin blanc 
Classic Tartiflette, potatoes with Reblochon cheese
& bacon in white wine

Diots au vin blanc et crozets
Diots sausages with white wine and local crozets pasta

Les plats - Other mains



 Sans gluten  Healthy

Parmentier de bœuf au vin rouge et à la polenta
Beef parmentier in red wine with polenta 

Blanquette de veau au cœur de blé toasté
French style veal white stew with toasted tender wheat

Risotto de perles Alpina au saumon fumé
Pearl pasta risotto with smoked salmon

Poulet sauce coco curry, riz pilaf
Coconut chicken curry, pilaf rice 

Chili sin carne au tofu et riz blanc
Chili sin carne, with tofu and rice  

Pâtes carbonara
Classic carbonara pasta

Les douceurs - Sweet treats

Riz au lait, sauce caramel  
Rice pudding, caramel sauce

Moelleux au chocolat, coulis de framboise 
Chocolate fondant, raspberry coulis

Baba à la chartreuse (Alcool de plante alpin) 
Classic Baba sponge cake imbued with local Chartreuse herb liqueur

In-room dining

Every day from 11 am to 10 pm

To order please call the concierge service

MENU ITEMS MAY CONTAIN TRACES OF NUTS, GLUTEN, MILK OR OTHER ALLERGENS.
DON'T HESITATE TO TELL US ABOUT YOUR DIETARY RESTRICTIONS.