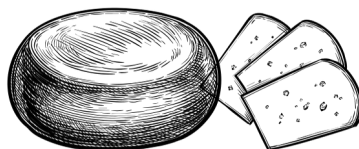


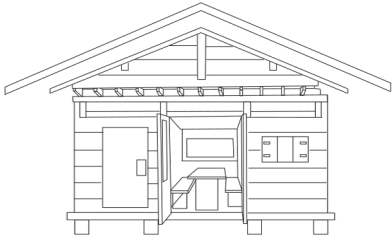
LES MAS'HAUTS

CUISINE DE MONTAGNE

Les Mas'Hauts sont inspirés des mazots savoyards utilisés par nos ancêtres comme garde-manger. Ils servaient à conserver les salaisons, céréales et autres vivres permettant de tenir le temps d'hivers très rigoureux. De ces mazots, nous avons souhaité conserver l'esprit montagnard, vous invitant à une vivre une expérience authentique modernisée, chaleureuse et gourmande, à la découverte de la cuisine de montagne.

The Mas'Hauts are inspired by the Savoyard mazots used by our ancestors as larders. They were used to store salted meats, cereals and other foodstuffs to get through the harsh winters. We wanted to preserve the mountain spirit of these mazots, inviting you to enjoy an authentic, modernised, warm and gourmet experience, discovering mountain cuisine.



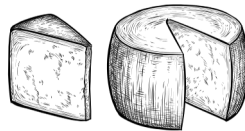


ENTRÉE, PLAT & DESSERT 49 €

STARTER, MAIN COURSE & DESSERT € 49

ENTRÉE / STARTER

Tartare de truite, agrumes et coriandre
Trout tartare, citrus fruits and coriander



PLATS / MAIN COURSES – AU CHOIX

Raclette de montagne traditionnelle (nature, fumée ou chèvre + 5 €)
Traditional raclette (plain, smoked or goat's cheese + € 5)

Fondue traditionnelle (classique ou morilles + 5 €)
Traditional fondue (classic or with morels + € 5)

Accompagnements : pommes vapeur, charcuterie, salade verte
Accompaniment : potatoes, charcuterie and salad



DESSERTS – AU CHOIX

Tarte aux myrtilles
Blueberry tart

Assortiment de 3 boules de glace
3 scoops of ice cream

Prix nets TTC service compris. *Net prices including service.*
Toutes nos viandes sont d'origine française. *All our meats are from France.*
Liste des allergènes disponible sur demande. *List of allergens available on request.*

