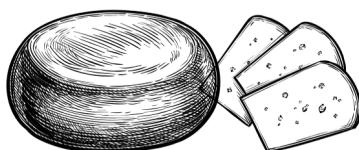


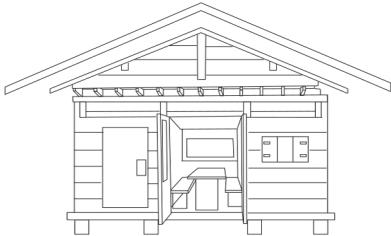
LES MAS'HAUTS

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 55 €

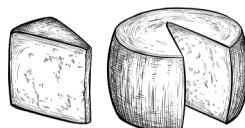
Avec fondue aux morilles 60 €

STARTER, MAIN COURSE & DESSERT € 55

With morel mushroom fondue € 60

ENTRÉE / STARTER

Velouté réconfortant aux légumes de saison
Comforting seasonal vegetable velouté

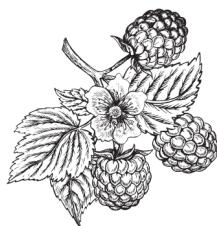


PLATS / MAIN COURSES – AU CHOIX

Plat seul
Single course

Fondue savoyarde <i>Savoyard fondue</i>	40 €
Fondue aux morilles <i>Morel mushroom fondue</i>	45 €
Raclette de Savoie <i>Savoie raclette</i>	40 €
Boîte chaude <i>Baked cheese</i>	40 €

Accompagnements : charcuterie de pays, pommes de terre, salade verte
Sides: local charcuterie, potatoes, green salad



DESSERTS – AU CHOIX

Tarte fine aux myrtilles
Blueberry tart

Sorbet rafraîchissant au Génépi
Refreshing Génépi sorbet

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.*

