

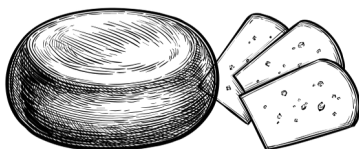


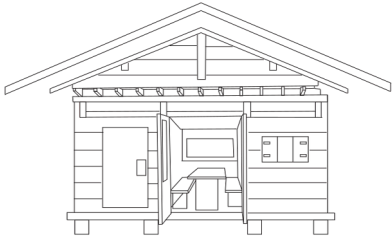
# LES MAS'HAUTS

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 €

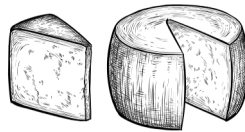
Avec fondue aux morilles 60 €

## 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 40 €  
*Savoyard fondue*

Fondue aux morilles 45 €  
*Morel mushroom fondue*

Raclette de Savoie 40 €  
*Savoie raclette*

Boîte chaude 40 €  
*Baked cheese*

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.*