

# Les Mas'Hauts

## Spécialités de montagne

*Lorsque les températures chutent, rien de mieux que des recettes montagnardes pour se réchauffer les papilles. Découvrez nos spécialités dans le cadre atypique de nos Mas'Hauts en bois*

*Succombez à l'appel de la montagne et vivez des moments gustatifs authentiques et chaleureux.*



40€



### Velouté du jour

Potage du jour selon arrivage du marché

### ENTREES

### Tartiflette

Reblochon au lait cru gratiné

Dès de pommes de terre, lardons émincés et oignons revenus

Salade de mesclun au vinaigre de noix

### PLATS

### Raclette

*minimum 2 personnes*

- ◇ Pointe de fromage à raclette au lait cru fondue sous grill
- ◇ Ardoise de charcuterie
- ◇ Diots fumés de Savoie
- ◇ Pommes de terre au naturel, salade de mesclun au vinaigre de noix

### Fondue traditionnelle

*minimum 2 personnes*

- ◇ Emmental, Comté, Beaufort, vin blanc et Kirch
- ◇ Ardoise de charcuterie
- ◇ Diots fumés de Savoie
- ◇ Pommes de terre au naturel, salade de mesclun au vinaigre de noix

### Fondue à la truffe

Copeaux de truffes : supplément par personne : 15 €

### Croziflette

Reblochon au lait cru gratiné, crozets, lardons émincés et oignons revenus, champignon

Salade de mesclun au vinaigre de noix

### DESSERTS

Tarte myrtilles

Coupe génépi ou chartreuse

Crème brûlée châtaigne

