

# CARTE DU MIDI

**FORMULE 17,50€**

*Plat du jour / Dessert*

**FORMULE 23,50€**

*Entrée/ Plat du jour / Dessert*

*Formule du midi en fonction des suggestions et cours du marché*



**Salade du jour 10€**

**Omelette du Relais 10€**

*Fromage de Montsapey et truffe d'été*

**Plat du jour 12,50€**

---

## **Desserts**

Tarte aux pommes avec glace à la vanille 5€

Le Flan pâtissier comme en boulangerie 7€

La tarte aux Myrtilles 7€

---

le RELAIS du LAC NOIR

# CARTE DU SOIR

## MENU 29€

*Entrée / Plat / Dessert au choix dans la carte*

## MENU METS & VINS 35€

*Votre Menu avec deux verres de vin sélectionnés pour vous*

*\* Spécialités savoyardes possible sur réservation*

### Exemple de Menu :

#### ENTRÉES

L'œuf cocotte de chez nous, crème de beaufort aux cèpes  
Truite de Savoie façon Gravelax

#### PLATS

Tajine d'Agneau Confit aux fruits secs à la savoyarde  
Risotto de crozets aux cèpes et asperges

#### DESSERTS

La tarte aux Myrtilles  
La fameuse Mousse au chocolat de la patronne



Menu proposé en fonction des arrivages

le RELAIS du LAC NOIR

# CARTE DU SOIR

## SPÉCIALITÉS D'HIVER

---

### L'excellence de croziflette 15€

*Crozets aux chanterelles, crémeux de Tarentaise, oignons & lard de Savoie arrosés au vin blanc*

---

### Raclettes

*La traditionnelle 18€*

*La brézain 21€*

*À l'ail de ours 21€*

---

### Les véritables Fondues Royales

Servies avec charcuterie de Savoie, pommes de terre & salade

*La traditionnelle 18€*

*Beaufort, Crémeux de Savoie et Meule de Savoie au lait de Montsapey*

*La mythique cèpes/Cognac 21€*

*Beaufort, Crémeux de Savoie et Meule de Savoie au lait de Montsapey*

---

**La Brazerade 25€/pers (2 pers. minimum sur réservation)**

*Crémeux de Savoie fondu, viande de boeuf, poulet & canard braisé.*

*Servie avec charcuterie, pommes de terre & salade.*

---

**La Potence 25€/pers (2 pers. minimum sur réservation)**

*Trio de viandes de Savoie flambées au Cognac & pommes de terre  
gratinées à la Tomme de Savoie*

---



le RELAIS du LAC NOIR