

**MENU PENSION**  
(Adulte : entrée + plat + dessert)  
(Enfant : entrée + plat *ou* plat + dessert)

**LES ENTREES**

**Hors d'œuvre du moment**

*Hors d'oeuvre of the day*

**Déclinaison de charcuterie, pickles et mesclun**

*Variation of cold meats, pickles and mesclun*

**Crozets à la crème d'orties, cru et cuit de légumes d'hiver, huile de noix**

*Crozets with nettle cream, raw and cooked winter vegetables, walnut oil*

**Mosaïque de poireaux fumés au bois d'olivier, Nori, vinaigrette à l'ail des ours**

*Olive wood smoked leek mosaic, Nori, wild garlic vinaigrette*

**LES PLATS**

**Plat de résistance selon les produits de saison**

*Main course based on seasonal produce*

**Pommes de terre fumées au bois de sapin, oignons - lardons et reblochon fondu**

*Potatoes smoked with pine wood, onions - bacon and melted reblochon*

**Ravioles artisanales, crème de champignons et Beaufort gratiné**

*Artisanal ravioli, cream of mushrooms and Beaufort cheese au gratin*

**Assiette végétarienne au gré de notre inspiration**

*Vegetarian plate according to our inspiration*

**LES FROMAGES et DESSERTS**

**Sélection de trois fromages**

*Selection of three cheeses*

**Fromage blanc de campagne, coulis de fruits rouges**

*Country white cheese, red fruit coulis*

**Poire pochée au vin chaud, sablé à la cannelle, glace pain d'épices**

*Pear poached in mulled wine, cinnamon shortbread, gingerbread ice cream*

**Moelleux châtaigne, cœur mirabelle, crème glacée mascarpone**

*Chestnut cake, mirabelle plum heart, mascarpone ice cream*

**Pâtisserie ou dessert du moment**

*Pastry or dessert of the moment*