

# Menu "Les Praz"

## 32€

Tarte Fine Tomate et Crème de Reblochon, Salade Roquette  
*Light Pastry Tart with Reblochon Cheese and Fresh Tomatoes, Roquette Salad*

ou

6 Escargots de Magland (AOP), Gratiné au Beurre d'Ail et Persillé  
*Local Snails from "Magland Village" in Garlic butter*

ou

Terrine de Canard aux Noisettes, Purée d'Oignons Fumés, Pain aux Fruits Sec  
*Terrine of Duck with Hazelnuts, Smoked Onion Puree, Bread with Dried Fruits*

☆☆☆☆

Tartiflette et Salade Verte  
*Baked Dish with Potatoes, Reblochon Cheese, Bacon, Onions and Cream, Served with a Green Salad*

ou

Épaule d'Agneau de Sept Heures Confit aux Épices Douces  
*7 Hours Cooked Lamb Shoulder Confit with Sweet Spices*

ou

Dos de Cabillaud Rôti, Haricots Coco et Tomates Confites, Crème Chorizo  
*Roasted Back of Cod, Coco Beans and Confit Tomatoes, Chorizo Cream*

☆☆☆☆

Crème Brûlée à la Vanille Bourbon  
*Caramelized Vanilla Cream*

ou

Faisselle de Fromage Blanc, Coulis de Myrtilles ou Crème Epaisse  
*Drained Soft Cheese Served with Blueberry Coulis or Cream*

ou

Dessert du jour  
*Dessert of the day*