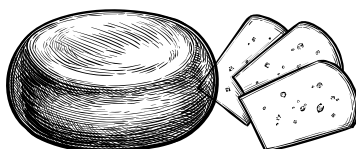


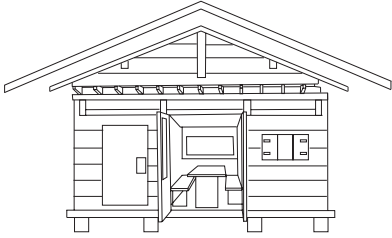
LES MAS'HAUTS

CUISINE DE MONTAGNE

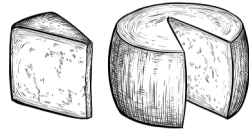
Les Mas'Hauts sont inspirés des mazots savoyards utilisés par nos ancêtres comme garde-manger. Ils servaient à conserver les salaisons, céréales et autres vivres permettant de tenir le temps d'hivers très rigoureux. De ces mazots, nous avons souhaité conserver l'esprit montagnard, vous invitant à une 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.





MENU COMPLET PLAT & DESSERT 39 €



PLATS / MAIN COURSES – AU CHOIX

Raclette de montagne traditionnelle
Traditional raclette

Fondue traditionnelle
Traditional fondue

Accompagnement : charcuterie, pain, pickles, salade verte et pommes de terre
Accompaniment : cold meats, bread, pickles, salad and potatoes



DESSERTS – AU CHOIX

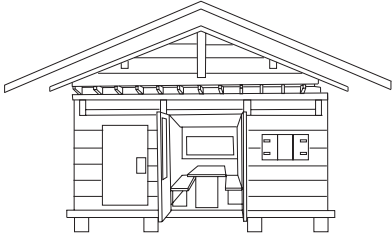
Farandole de glaces et sorbets (3 boules)
Farandole of ice cream and sorbets (3 scoops)

Salade de fruits frais
Fresh fruit salad

Tarte aux myrtilles
Blueberry tart

Toutes nos viandes sont d'origine française. Prix nets TTC service compris.
All our meats are from France. Net prices including service.







ALLERGÈNES

Raclette de montagne traditionnelle / *Traditional raclette* 

Fondue traditionnelle / *Traditional fondue* 

Accompagnement : charcuterie, pain, pickles, salade verte et pommes de terre
Accompaniment : cold meats, bread, pickles, salad and potatoes 

Farandole de glace et sorbets / *Farandole of ice cream and sorbets*  

Tarte aux myrtilles / *Blueberry tart* 



Produits laitiers / *Dairy products*



Gluten / *Gluten*



Oeuf / *Egg*

