

La Grange Chez Vous

DES PLATS ET DESSERTS SIMPLES ET GOURMANDS, FAITES MAISON, FACILE A RECHAUFFER, SERVIS GENEREUSEMENT.

PENSEZ A PRE COMMANDER POUR GARANTIR LA DISPONIBILITE.

HOME-MADE, DELICIOUS, AND EASY TO RE-HEAT DINNERS WITH GENEROUS PORTIONS. DON'T FORGET TO ORDER IN ADVANCE TO GUARANTEE AVAILABILITY!

PLATS/MAIN COURSES

Suprême de poulet fermier, sauce cidre et moutarde, gratin Savoyard, légumes de saison. *Chicken supreme, cider and mustard sauce with apples, Savoyard potato gratin and seasonal vegetables.*

Carbonnade de bœuf, gratin Savoyard, légumes de saison. *Slow cooked beef Carbonnade, Savoyard potato gratin & seasonal vegetables.*

Lasagne maison, salade de jeunes pousses. *Home made beef lasagne, with green salad.*

Tartiflette de La Grange, charcuterie et salade verte. (Possibilité de option sans lardons) *La Grange speciality Tartiflette (Bacon, potatoes, onions, cream and Reblochon Cheese), selection of charcuterie (cured meats) and Salad. (Vegetarian option available with advance order).*

Parmentier de confit de canard avec pommes et échalotes, salade de jeunes pousses et herbes, vinaigrette à l'huile de noix et moutarde à l'ancienne. (g) *Duck Shepherd's Pie with shallots and apples, green leaf and herb salad, nut oil and wholegrain mustard vinaigrette.*

Raclette à l'Ancienne: Fromage à racler avec charcuterie, pommes de terre et salade. *Traditional Savoyard Raclette with cured ham and sausage, potatoes and green salad with dressing.*

Tajine d'agneau : Agneau, pois chichis, légumes, abricots secs et plein d'épices. *Lamb tajine: One-pot dinner with lamb, chick peas, vegetables, potatoes, dried apricots and lots of spices.*

Parmentier aux légumes, lentilles, et champignons avec purée de patate douce. *Veggie Shepherd's Pie with green lentils, mushrooms and sweet potato mash.* (v,g)

DESSERTS

Cheesecake au citron et citron vert. *Lemon and lime cheesecake.*

Moelleux au chocolat, crème fraîche. *Chocolate cake with a melting centre, pouring cream.*

Mousse au chocolat blanc et myrtille. *White chocolate and bilberry mousse* (g)

Crème Caramel au noix de coco. *Coconut baked caramel cream.*

Faisselle avec coulis de fruits rouges. Fromage frais with red fruit coulis. (g)

PLAT & DESSERT 18€ DEMI-PORTION 9€

V-PLAT VEGETARIAN G-PLAT SANS GLUTEN.

A NOTER NOUS NE POURRIONS PAS GARANTIR L'ABSENCE DES ALLERGENES.

G-VEGETARIAN DISH, G-GLUTEN-FREE DISH.

PLEASE NOTE WE CANNOT GUARANTEE THERE ARE NO ALLERGENS IN OUR DISHES.

www.lagrangemorzine.com 0450759640