

Mazot

La chaleur des plats qui rassemblent

SPÉCIALITÉS SAVOYARDES ET DE MONTAGNE

Bienvenue au Mazot, notre restaurant dédié aux plaisirs de la montagne. Ici, la cuisine savoyarde et les classiques de nos régions sont à l'honneur : fondues, raclettes, tartiflettes et soupes à l'oignon réconfortantes vous attendent dans une atmosphère conviviale et chaleureuse.

Le Mazot est ouvert tous les soirs, pour vous offrir un moment privilégié après une journée de ski ou de découverte de la montagne.

Que vous veniez en couple, en famille ou entre amis, installez-vous et laissez-vous séduire par la générosité et le goût authentique de nos plats traditionnels.

Un lieu simple et accueillant, où la montagne se déguste dans l'assiette et se partage autour de la table.



SAVOYARD AND MOUNTAIN SPECIALTIES

Welcome to Le Mazot, our restaurant dedicated to the pleasures of the mountains.

Here, Savoyard cuisine and regional classics take center stage: fondues, raclettes, tartiflettes, and comforting onion soups await you.

Le Mazot is open every evening, offering you a special moment after a day of skiing or exploring the mountains.

Whether you come as a couple, with family, or with friends, sit back and let yourself be seduced by the generosity and authentic taste of our traditional dishes.

A simple and welcoming place, where the mountains are savored on your plate and shared around the table.

Mazot

La chaleur des plats qui rassemblent

ENTRÉES MONTAGNARDES SIGNATURE STARTERS

Terrine du moment et sa salade verte Seasonnal terrine with its salad	15 €
Soupe à l'oignon Onion soup	20 €
Velouté du moment Potage of the day	12 €
Gravlax de saumon à la betterave et sa vinaigrette aux herbes et agrumes Beet-cured salmon gravlax with herb and citrus vinaigrette (saumon élevage "salmo salar" france)	20 €

TEAM FONDUE

Fondue savoyarde et sa salade Savoyard Fondu with its salad	 27 € par pers.
Fondue suisse et sa salade Swiss Fondu and its salad	 35 € par pers.

TEAM RACLETTE

Raclette de Savoie IGP Savoie Raclette IGP	27 € par pers.
Raclette de chèvre Goat Raclette	35 € par pers.
Les raclettes sont accompagnées de jambon cru, et saucisson de savoie, de jambon cuit et coppa, légumes pickles et salade de pomme de terre.	

Raclettes are served with cured ham, Savoy sausage, cooked ham and coppa, pickled vegetables and potato salad.

 Plat signature

 Végétarien

 Gluten-free

 Lactose-free

Mazot

La chaleur des plats qui rassemblent

AUTRES SPÉCIALITÉS ALWAYS MORE CHEESE

Boite chaude et sa salade Hot cheese in its box and salad	 30 €
Tartiflette et sa salade Tartiflette and its salad	25 €
Croziflette et sa salade Croziflette and its salad	25 €

NOTE SUCRÉE ENDING SMOOTHLY

Tarte aux fruits de saison Seasonal fruit tart	16 €
Fruits de saison rotis Roasted seasonal fruits	  10 €

 Plat signature

 Végétarien

 Gluten-free

 Lactose-free

Prix nets TTC en Euros. taxes et service compris / Net prices including VAT in Euros. taxes and service included
Liste des allergènes disponible sur demande / List of allergens available upon request
Provenance des Viandes et Poissons : France / Origin of Meat and Fish: France

Mazot

La chaleur des plats qui rassemblent

MENU DEMI PENSION HALF BOARD MENU

Dans le cadre de votre formule demi-pension, nous vous proposons de découvrir notre restaurant savoyard.
As part of your half-board package, we offer you the opportunity to discover our Savoyard restaurant.

Entrée au choix dans le menu

Choice of starter - Mazot menu

+

Plat au choix dans le menu

Choice of main course -Mazot menu

ou

Plat au choix dans le menu

Choice of main course -Mazot menu

+

Dessert au choix dans le menu

Choice of dessert -Mazot menu



Végétarien



Gluten-free



Lactose-free

Prix nets TTC en Euros. taxes et service compris / Net prices including VAT in Euros. taxes and service include
Liste des allergènes disponible sur demande / List of allergens available upon request
Provenance des Viandes et Poissons : France / Origin of Meat and Fish: France