

LE CHALET

CUISINE TRADITIONNELLE ET GOURMANDE



ENTRÉES *STARTERS*

VELOUTÉ DE BUTTERNUT, COPEAUX DE PERSILLÉ DE TIGNES, CHÂTAIGNES ET GRAINES TORRÉFIÉES *VG BUTTERNUT SOUP, PERSILLE DE TIGNES (LOCAL CHEESE) SHAVINGS, ROASTED CHESTNUTS AND SEEDS	20 €
GYOZA FAÇON TARTIFLETTE, ERIINGUI, ÉMULSION REBLOCHON, CRUMBLE DE JAMBON DE SAVOIE GYOZA IN A TARTIFLETTE WAY, ERYNGII MUSHROOM, REBLOCHON EMULSION , SAVOIE'S HAM CRUMBLE	22 €
SAINT JACQUES SNACKÉES, BOUILLON COQUILLAGE, POIREAU ETUVÉ, PICKLES OIGNONS ROUGE, HERBES ET JUS IODÉE SEARED SCALLOPS, SHELL BROTH , STEAMED LEEK, RED ONION PICKLES , AROMATICS HERBS AND IODIZED JUICE	28 €
FOIE GRAS IGP MI CUIT, PAIN D'ÉPICES PERDU ET CARAMEL DE DATTE FOIE GRAS IGP HALF COOKED, FRANCH SPICY TOAST AND CARAMEL'S DATE	26 €

PRIX NETS, TAXES ET SERVICE INCLUS / NET PRICE INCLUDING SERVICE AND VAT

* Sans gluten sur demande - Nous proposons du pain sans gluten. La liste des allergènes est disponible sur demande.

* *Gluten free possibility, free – Gluten bread. The list of the allergens is at your disposal.*

PLATS *MAIN DISH*

QUASI DE VEAU EN CUISSON DOUCE, 32 €
FRITE DE POLENTA, FINE MOUSSELINE DE PANAIS
ET SALSIFI ROTI, JUS À L'AIL NOIR

SLOW COOK VEAL MEAT,
POLENTA FRIES, PARSNIP MUSLIN AND ROASTED SALSIFY,
BLACK GARLIC JUICE

LE BŒUF MATURÉ EN TOURNEDOS, 38 €
CROSNES ET BETTERAVE CONFITE, CHANTERELLES, NOISETTES,
RÉDUCTION DE VIN DE PAYS À LA TRUFFE

TOURNEDOS OF MATURED BEEF,
CHINESE ARTICHOKE AND CANDIED BEETROOT, CHANTERELLE ,
HAZELNUTS, LOCAL WINE REDUCTION WITH TRUFFLE

BAR DE LIGNE ÉMULSION CHORIZO, 32 €
CHOUX FLEUR, CAROTTES GLACÉES , CRÈME DE LENTILLE CORAIL
CUIT COMME UN DAHL, CRAQUANT DE CHOU KALE

FRENCH SEABASS WITH CHORIZO EMULSION,
CAULIFLOWER , CARROTS , CORAL LENS CREAM IN A DAHL WAY,
CRUNCHY KALE CABBAGE

FREGALA SARDA 25 €
COMME UN RISOTTO AU BOUILLON THAÏ,
DÉCLINAISON DE LÉGUMES DE SAISONS.*VG

FREGALA SARDA
AS A RISOTTO WITH A THAI BROTH, SEASONAL VEGETABLES

PRIX NETS, TAXES ET SERVICE INCLUS / NET PRICE INCLUDING SERVICE AND VAT

* Sans gluten sur demande - Nous proposons du pain sans gluten. La liste des allergènes est disponible sur demande.

* *Gluten free possibility, free – Gluten bread. The list of the allergens is at your disposal.*

DESSERTS

DESSERTS

VARIATION AUTOUR DES 3 CHOCOLATS 14 €
NOIR, LAIT ET BLANC

CREATION WITH THREE CHOCOLATES
BLACK, MILK AND WHITE

L'INCONTOURNABLE MONT BLANC 14 €
THE VERY WELL KNOWN MONT BLANC

POIRE INFUSÉE MIEL VERVEINE, 10 €
SABLÉ BRETON AU PRALIN, SORBET GÉNÉPI
VERBENA HONEY INFUSED PEAR, BRETON
SHORTBREAD WITH PRALINE, GENEPI SORBET

LA CLÉMENTINE EN DÉCLINAISON 10 €
CLEMENTINE IN DECLINATION

PRIX NETS, TAXES ET SERVICE INCLUS / NET PRICE INCLUDING SERVICE AND VAT

MENU DU JOUR
MENU OF THE DAY

55 €

ŒUF PARFAIT,

CRÈME DE CHAMPIGNONS, COPEAUX DE PERSILLE DE TIGNES, HUILE DE NOISETTE

PERFECT EGG,

MUSHROOM CREAM, PERSILLE DE TIGNES (LOCAL CHEESE) SHAVINGS,
HAZELNUTS OIL

Ou / Or

SAUMON GRAVLAX,

CRUMBLE PARMESAN, CROUSTILLANT WASABI, SORBET WUZU,
CONDIMENT GINGEMBRE

SALMON GRAVLAX,

PARMESAN CRUMBLE, CRUNCHY WASABI, WUZU SORBET, GINGER CONDIMENT

•••••

OMBLE CHEVALIER,

OIGNON CONFIT ET QUINOA ROUGE, ESPUMA FENOUIL, JUS DE CRESSON

CHAR FISH,

CANDIED ONION AND RED QUINOA, FENNEL FOAM, WATERCRESS JUICE

Ou / Or

RABLE DE LAPIN À L'AIL NOIR ET MENDIANTS,

MOUSSELINE DE POMME DE TERRE TRUFFÉE, CROSNES ET CHATAIGNES

SADDLE OF RABBIT WITH BLACK GARLIC AND DRY FRUITS,
MASH POTATOES WITH TRUFFLE

•••••

BUFFET DE FROMAGES

CHEESE BUFFET

•••••

BUFFET DE DESSERTS

DESSERTS BUFFET

PRIX NETS, TAXES ET SERVICE INCLUS / NET PRICE INCLUDING SERVICE AND VAT

* Sans gluten sur demande - Nous proposons du pain sans gluten. La liste des allergènes est disponible sur demande.

* *Gluten free possibility, free – Gluten bread. The list of the allergens is at your disposal.*

MENU DU JOUR
MENU OF THE DAY

55 €

TARTIFLETTE FACON GYOSA,
CRUMBLE DE JAMBON DE PAYS, ÉMULSION REBLOCHON

GYOZA IN A TARTIFLETTE WAY,
SAVOIE'S HAM CRUMBLE, REBLOCHON EMULSION

Ou / Or

VELOUTÉ DE CHOUX FLEUR,
DÉS DE POTIRON, GRAINES TORRÉFIÉES

CAULIFLOWER SOUP,
PUMPKIN'S DICES, ROASTED SEEDS

•••••

BRANDADE DE MORUE PANEE,
LISSE DE BUTTERNUT À LA CARDAMONE ET NOISETTES

BREADED COD BRANDADE,
SMOOTH BUTTERNUT WITH CARDAMON AND HAZELNUTS

Ou / Or

MAGRET DE CANARD FUMÉ AU FOIN,
CONDIMENT DATTE, PURÉE DE CHÂTAIGNES,
COURGES ROTIES ET SES GRAINES

HAY SMOKED DUCK BREAST,
DATE CONDIMENT, MASH CHESTNUTS,
ROASTED SQUASH AND SEEDS

•••••

BUFFET DE FROMAGES

CHEESE BUFFET

•••••

BUFFET DE DESSERTS

DESSERTS BUFFET

PRIX NETS, TAXES ET SERVICE INCLUS / NET PRICE INCLUDING SERVICE AND VAT

* Sans gluten sur demande - Nous proposons du pain sans gluten. La liste des allergènes est disponible sur demande.

* *Gluten free possibility, free – Gluten bread. The list of the allergens is at your disposal.*

LE CHALET

CUISINE TRADITIONNELLE ET GOURMANDE

MENU DU JOUR *MENU OF THE DAY*

55 €

BROUILLADE D'ŒUF BIO À LA TRUFFE,
BLEU DE TERMIGNION

EGG SCRAMBLE WITH TRUFFLE,
BLEU DE TERMIGNION (CHEESE)

Ou / Or

POULPE GRILLÉ AU BAZKARI BIXIA,
MOUSSELINE DE PATATE DOUCE À LA VANILLE,
ÉMULSION CHORIZO IBÉRIQUE

GRILLED OCTOPUS WITH BAZKARI BIXIA,
MASHED SWEET POTATOES WITH VANILLA, IBERIAN CHORIZO EMULSION

•••••

MAIGRE AUX SAVEURS IODÉES,
HARICOTS DE PAIMPOL, BETTERAVES CONFITES

LEAN FISH WITH IODIZED FLAVOUR,
PAIMPOL BEANS, CANDIED BEETROOTS

Ou / Or

BŒUF MARINÉ AU WHISKY,
RATTE DU TOUQUET, CHANTERELLES ET ÉCHALOTTES CONFITES

WHISKY MARINATED BEEF,
POTATOES, CANDIED CHANTERELLES AND SHALLOTS

•••••

BUFFET DE FROMAGES

CHEESE BUFFET

•••••

BUFFET DE DESSERTS

DESSERTS BUFFET

PRIX NETS, TAXES ET SERVICE INCLUS / NET PRICE INCLUDING SERVICE AND VAT

* Sans gluten sur demande - Nous proposons du pain sans gluten. La liste des allergènes est disponible sur demande.

* Gluten free possibility, free – Gluten bread. The list of the allergens is at your disposal.

LE CHALET

CUISINE TRADITIONNELLE ET GOURMANDE

MENU DU JOUR *MENU OF THE DAY*

55 €

VELOUTÉ DE POTIMARRON,
SON CHUTNEY ET GRAINES, ÉCLATS DE CHÂTAIGNES, HUILE DE TRUFFE
PUMPKINS SOUP,
CHUTNEY AND SEEDS, CHESTNUTS CHIPS, TRUFFLE OIL

Ou / Or

TATAKI DE BŒUF MARINÉ AUX HERBES,
PICLES D'OIGNONS ROUGE, CORIANDRE ET SÉSAME TORRÉFIÉES,
COLESLAW DE CHOUX ROUGE ET SA VINAIGRETTE GINGEMBRE,
NOIX DE CAJOU GRILLÉES
BEEF TATAKI MARINED WITH AROMATICS HERBS,
RED ONION PICKLES, ROASTED CORIANDER AND SESAME, RED CABBAGE
COLESLAW WITH GINGER VINAIGRETTE, ROASTED CASHEW NUTS

•••••

LOTTE COCO CITRONELLE,
CRÈME DE LENTILLES CORAIL, FLORAISON DE CHOUX FLEURS
MONKFISH WITH COCONUTS AND LEMONGRASS,
CORAL LENS CREAM, CAULIFLOWER

Ou / Or

SELLE D'AGNEAU DE LAIT,
JUS REDUIT AUX TROMPETTES DE LA MORT, TOPINAMBOURS ET
SALSIFIS ROTIS, CRUMBLE AU THYM
SADDLE OF SUCKLING LAMB,
DEATH TROMPETS JUICE, TOPINAMBOURS AND
ROASTED SALSIFY, THYME CRUMBLE

•••••

BUFFET DE FROMAGES
CHEESE BUFFET

•••••

BUFFET DE DESSERTS
DESSERTS BUFFET

PRIX NETS, TAXES ET SERVICE INCLUS / NET PRICE INCLUDING SERVICE AND VAT

* Sans gluten sur demande - Nous proposons du pain sans gluten. La liste des allergènes est disponible sur demande.

* *Gluten free possibility, free – Gluten bread. The list of the allergens is at your disposal.*

MENU DU JOUR
MENU OF THE DAY

55 €

FALAFELS MASON ET HOUMOUS DE BETTERAVE,
PESTO CORIANDRE
HOMEMADE FALAFEL,
BEET HUMMUS, CORIANDER PESTO

Ou / Or

CEVICHE DE DAURADE,
CHOU ROUGE ACIDULÉ, CHIPS DE GINGEMBRE
SEA BREAM CEVICHE,
ACIDULOUS RED CABBAGE, GINGER CHIPS

•••••

DOS DE CABILLAUD CONFIT,
FINE PURÉE DE BETTERAVE AU BALSAMIQUE, CAROTTES GLACÉES, VIERGE DE CITRON
CANDIED COD FILLET,
MASH BEETS WITH BALSAMIC, CARROTS, VEGETABLE SAUCE WITH LEMON

Ou / Or

PLUMA IBÉRIQUE,
RÉDUCTION À LA CONFITURE ET CONDIMENT POIVRON PIMENT,
CRÉMEUX PANAIS, PETITS OIGNONS AU BALSAMIQUE
IBERIAN PLUMA,
JAM REDUCTION, PEPPER AND CHILI CONDIMENT, PARSNIP CREAM,
SMALL ONIONS WITH BALSAMIC

•••••

BUFFET DE FROMAGES
CHEESE BUFFET

•••••

BUFFET DE DESSERTS
DESSERTS BUFFET

PRIX NETS, TAXES ET SERVICE INCLUS / NET PRICE INCLUDING SERVICE AND VAT

BOISSONS SANS ALCOOL

ALCOHOL FREE DRINK

COCA COLA,			SIROP EYGUEBELLE	25 cl	3,50€
COCA COLA ZÉRO	33 cl	6€	MENTHE, FRAISE, GRENADINE, CITRON, POMME		
PERRIER	33 cl	5€	SUPPLÉMENT SIROP		1€
FANTA ORANGE	33 cl	6€	JUS DE FRUITS		
RED BULL	25 cl	8€	PATRICK FONT	25 cl	5€
LIMONADE	25 cl	6€	POMME, TOMATE, ORANGE, ANANAS		
SCHWEPES TONIC	25 cl	5€	BOUTEILLE	25 cl	8€
SCHWEPES AGRUMES	25 cl	6€	PÊCHE, POIRE, RAISIN, FRAISE, ABRICOT		
FUZETEA PÊCHE	25 cl	5€	PERRIER	33 cl	5€
SPRITE	33 cl	6€			

BIÈRES PRESSIONS

DRAFT BEER

		25 cl	50 cl
MONT BLANC « CRISTAL »		5€	8€
MONT BLANC IPA		7€	12€

PRIX NETS, TAXES ET SERVICE INCLUS / NET PRICE INCLUDING SERVICE AND VAT

BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO	4€
CAFÉ ALLONGÉ	4,50€
CAFÉ NOISETTE	4€
CAFÉ LATTE	6,50€
CAFÉ CRÈME	5€
CAPPUCCINO	6,50€
THÉS ET INFUSIONS	5,50€
CHOCOLAT JEANNE ANTOINETTE	6,50€
IRISH COFFEE	11€
GROG MAISON	11€

DIGESTIFS

CHATREUSE VERTE	5 cl	11€
CHARTREUSE JAUNE	5 cl	11€
CHARTREUSE CENTENAIRE	5 cl	14€
CHARTREUSE ELEXIR 1605	5 cl	14€
COGNAC RÉMY MARTIN VSOP	4 cl	11€
ARMAGNAC CLÉS DES DUCS	4 cl	8€

EAUX DE VIE 4 cl

MARC DE SAVOIE	10€
POIRE WILLIAM	9€
MIRABELLE	10€
VIELLE PRUNE	9€
CALVADOS « CHÂTEAU DUBREUIL » 15 ANS	16€

LIQUEURS 5 cl

AMARETTO	8€
COINTREAU	9€
BAILEY'S	8€
GET 27	8€
GET 31	8€
LIMONCELLO	8€
GÉNÉPI	8€

PRIX NETS, TAXES ET SERVICE INCLUS / NET PRICE INCLUDING SERVICE AND VAT

APÉRITIFS *APERITIFS*

	2 cl	6 cl	12 cl
RICARD	4€		
APÉROL		5€	
PASTIS	4€		
APÉROL		5€	
CAMPARI		5€	
MARTINI BLANC		5€	
MARTINI ROUGE		5€	
SUZE		5€	
PORTO ROUGE		5€	
PORTO BLANC		5€	
KIR SAVOYARD			9€
CASSIS, MYRTILLE, MURE, CERISE, FRAMBOISE			
KIR ROYAL			16€
CASSIS, MYRTILLE, MURE, CERISE, FRAMBOISE			

EAUX *WATER*

			1 l
EVIAN			5€
SAN PELEGRINO			5€
BADOIT			5€

PRIX NETS, TAXES ET SERVICE INCLUS / NET PRICE INCLUDING SERVICE AND VAT