

# LE CHALET

CUISINE TRADITIONNELLE ET GOURMANDE



## ENTRÉES STARTERS

---

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

POLENTA CREMEUSE, FINE MOUSSELINE DE PANAIS  
ET SALSIFI ROTI, JUS À L'AIL NOIR

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

PICAHNA DE BŒUF MATURÉ 38 €

CROSNES ET BETTERAVE CONFITE, CHANTERELLES, NOISETTES,  
RÉDUCTION DE VIN DE PAYS À LA TRUFFE

PICAHNA OF MATURED BEEF  
CHINESE ARTICHOKE AND CANDIED BEETROOT, CHANTERELLES,  
HAZELNUTS, LOCAL WINE REDUCTION WITH TRUFFLE

PAVE DE MAIGRE ÉMULSION CHORIZO 32 €

CHOUX FLEUR, CAROTTES GLACÉS, CRÈME DE LENTILLE CORAIL  
CUIT COMME UN DAHL, CRAQUANT DE CHOU KALE

SHDE-FISH WITH CHORIZO EMULSION  
CAULIFLOWER, CARROTS, CORAL LENS CREAM IN A DAHL WAY,  
CRUNCHY KALE CABBAGE

FREGALA SARDA 25 €

CUITE COMME UN RISOTTO AU BOUILLON THAÏ,  
DÉCLINAISON DE LÉGUMES DE SAISON. \*VG

FREGALA SARDA  
COOKED 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.*

## **FROMAGES ET DESSERTS** *CHEESE AND DESSERT*

---

**BUFFET DE FROMAGES DE NOS REGIONS** 15 €  
LOCAL CHEESE BUFFET

**BUFFET DE DESSERTS** 15 €  
DESSERT 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** - Dimanche  
*MENU OF THE DAY* - Sunday

55 €

---

**ŒUF PARFAIT**

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

**LOW COOKED 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

— .

**FILET DE ST PIERRE**

RIZ VENERE, ESPUMA OIGNON ET FENOUIL RÔTIE, JUS DE CRESSON

**CHAR FISH**

BLACK RICE, ONION FOAM AND ROSTED FENNEL, WATERCRESS JUICE

Ou / Or

**RABLE DE LAPIN À L'AIL NOIR ET MENDIANTS**

MOUSSELINE DE POMME DE TERRE TRUFFÉE, CHOUX DE BRUXELLES  
ET CHATAIGNES

**SADDLE OF RABBIT WITH BLACK GARLIC AND DRY FRUITS**

MASH POTATOES WITH TRUFFLE, CHESTNUTS, BRUSSEL SPROUTS

— .

**BUFFET DE FROMAGES**

CHEESE BUFFET

— .

**BUFFET DE DESSERTS**

DESSERT 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** — **Lundi**  
*MENU OF THE DAY - Monday*  
55 €

---

**SAMOUSSA DE TOURTEAU ET GAMBAS**  
POELEE DE CHAMPIGNONS, VIERGE DE LEGUMES AU CITRON VERT

PRAWNS AND CRABS SAMOUSSA  
ROASTED MUSHROOM, VEGETABLE WITH LIME

Ou / Or

**VELOUTÉ DE CHOUX FLEUR**  
GRAINES TORRÉFIÉES

CAULIFLOWER SOUP  
ROASTED SEEDS

— •

**BRANDADE DE MORUE PANÉES**  
MOUSSELINE DE CAROTTES AU CUMIN

BREADED COD BRANDADE  
CARROT MOUSSELINE,

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**

DESSERT 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 — Mercredi

*MENU OF THE DAY - Wednesday*

55 €

---

### BROUILLADE D'ŒUF BIO À LA TRUFFE

BLEU DE TERMIGNON

EGG SCRAMBLE WITH TRUFFLE

BLEU DE TERMIGNON (CHEESE)

Ou / Or

### TATAKI DE BŒUF MARINÉ AUX HERBES

PICLES D'OIGNONS ROUGES, CORIANDRE ET SÉSAME TORRÉFIÉS,  
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

— •

### 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

DESSERT 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 — Jeudi

### *MENU OF THE DAY - Thursday*

55 €

---

#### VELOUTÉ DE POTIMARRON

ÉCLATS DE CHÂTAIGNES, CHUTNEY ET HUILE DE TRUFFE

PUMPKINS SOUP

CHUTNEY AND SEEDS, CHESTNUTS CHIPS, TRUFFLE OIL

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

— .

#### LOTTE COCO CITRONNELLE

CRÈME DE LENTILLES CORAIL, FLORAISON DE CHOUX FLEURS

MONKFISH WITH COCONUTS AND LEMONGRASS,

CORAL LENS CREAM, CAULIFLOWER

Ou / Or

#### FILET DE CERF

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

DESSERT 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 - Samedi

*MENU OF THE DAY - Saturday*

55 €

---

### FALAFELS MAISON 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

### MEDAILLON DE VEAU

SAUCE CHIEN, PUREE DE PANAIS, CHOU PACH SHOI ET ENDIVES

VEAL MEAT

CREOL SAUCE, MASH PARNSHIP, CABAGE PACH SHOI AND ENDIVES

### BUFFET DE FROMAGES

CHEESE BUFFET

### BUFFET DE DESSERTS

DESSERT 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.

## BOISSONS SANS ALCOOL ALCOHOL FREE DRINK

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

## 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

\* 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.*

## 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<br>JEANNE ANTOINETTE | 6,50€ |
| IRISH COFFEE                  | 11€   |
| GROG MAISON                   | 11€   |

## DIGESTIFS

---

|                            |      |     |
|----------------------------|------|-----|
| CHATREUSE VERTE            | 5 cl | 11€ |
| CHARTREUSE JAUNE           | 5 cl | 11€ |
| CHARTREUSE<br>CENTENAIRE   | 5 cl | 14€ |
| CHARTREUSE<br>ELEXIR 1605  | 5 cl | 14€ |
| COGNAC<br>RÉMY MARTIN VSOP | 4 cl | 11€ |
| ARMAGNAC<br>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<br>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

\* 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.

## 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*

---

|               |  |    |
|---------------|--|----|
|               |  | 11 |
| EVIAN         |  | 5€ |
| SAN PELEGRINO |  | 5€ |
| BADOIT        |  | 5€ |

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.*