

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 CHESTNUT 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, JUS IODÉ SEARED SCALLOPS SHELL BROTH, STEAMED LEEK, RED ONION PICKLES, AROMATICS HERBS AND IODIZED JUICE	28 €
FOIE GRAS DES LANDES 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

LE VEAU EN CUISSON DOUCE A L'AIL NOIR 32 €
SLOW COOK VEAL MEAT AND BLACK GARLIC JUICE

LE BŒUF MATURÉ MARINE AU WHISKY 38 €
RÉDUCTION DE VIN DE PAYS À LA TRUFFE
MATURED BEEF MARINATED IN WHISKY
LOCAL WINE REDUCTION WITH TRUFFLE

PAVE DE MAIGRE ÉMULSION CHORIZO 32 €
SHDE-FISH WITH CHORIZO EMULSION

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

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

— .

PAVE DE SANDRE EN CROUTE DE GRAINES

RISOTTO DE RIZ NOIR, ESPUMA DE FENOUIL ET ENDIVE BRAISEE, JUS DE CRESSON

PIKE-PERCH FISH WITH SEEDS

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 A LA TRUFFE, CHOUX DE
BRUXELLES ET CHATAIGNES AU MIEL

SADDLE OF RABBIT WITH BLACK GARLIC AND DRY FRUITS,
MASHED POTATOES, BRUSSELS SPROUTS, CHESTNUTS WITH HONEY

— .

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 €

TARTIFLETTE FACON GYOSA

CRUMBLE DE JAMBON DE PAYS, EMULSION CHORIZO

GYOZA IN A TARTIFLETTE WAY

REBLOCHON EMULSION, SAVOIE'S HAM CRUMBLE

Ou / Or

VELOUTÉ DE CHOU FLEUR

GRAINES TORRÉFIÉES

CAULIFLOWER SOUP

ROASTED SEEDS

BRANDADE DE MORUE PANEE

MOUSSELINE DE CAROTTES AU CUMIN

COD BRANDADE FRIED

MASH CARROTS WITH CUMIN

Ou / Or

FILET DE CANARD FUMÉ AU FOIN

CONDIMENT DATTE, COURGES ROTIES ET SES
GRAINES, PATATE DOUCE SAUTÉE AU GINGEMBRE

HAY SMOKED DUCK BREAST,
DATE CONDIMENT, SWEET POTATOES,
GINGER

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

SCRAMBLE EGGS WITH TRUFFLE

BLEU DE TERMIGNON (CHEESE)

Ou / Or

CEVICHE DE DAURADE

CHOU ROUGE ACIDULÉ, CHIPS DE GINGEMBRE

SEA BREAM CEVICHE

ACIDULOUS RED CABBAGE, GINGER CHIPS

— •

MAIGRE AUX SAVEURS IODÉES

CREME DE HARICOTS DE PAIMPOL,

BETTERAVES CONFITES

CROAKER FISH WITH IODIZED FLAVOUR

CREAMY PAIMPOL BEANS, CANDIED BEETROOTS

Ou / Or

BŒUF MARINE AU WHISKY TOURBE

RATTES DE TOUQUET, SHITAKE, POIRE AU VIN ET ECHALOTTE CONFITE

MATURED BEEF MARINATED IN WHISKY

RATTE POTATOES, SHITAKE, PEAR IN WINE, CANDIED SHALOOT

— •

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 GRILLE AU BASKARI BIXIA

MOUSSELINE DE PATATE DOUCE A LA VANILLE, EMULSION CHORIZO

IBERIQUE

GRILLED OCTOPUS WITH BAZKARI BIXIA

MASHED SWEET POTATOES WITH VANILLA, IBERIAN CHORIZO EMULSION

— .

LOTTE COCO CITRONNELLE,

CRÈME DE DAHL DE LENTILLES CORAIL, FLORAISON DE CHOUX FLEURS

MONKFISH WITH COCONUTS AND LEMONGRASS,

CORAL LENS CREAM, GLAZED CARROTS

Ou / Or

SELLE D'AGNEAU DE LAIT A L'AIL DES OURS

CRUMBLE DE THYM, PUREE DE TOPINAMBOURS, SALSIFIS ROTIS ET SA CHIPS

SADDLE OF SUCKLING LAMB,

THYME CRUMBLE, JERUSALEM ARTICHOKE PUREE, SALSIFI

— .

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

TATAKI DE BŒUF AU SESAME

CELERI REMOULADE AU WASABI, PICKLES D'OIGNONS ROUGE,

PESTO A L'AIL DES OURS

BEEF TATAKI, SESAME SEEDS,

CELERI REMOULADE FLAVOURED WITH WASABI, RED ONION PICKLES,

WILD GARLIC PEST

— .

DOS DE CABILLAUD CONFIT A L'HYDROMEL

POLENTA CREMEUSE, CAROTTES GLACEES, VIERGE DE CITRON

CANDIED COD FILLET WITH HYDROMEL

MASH BEETS WITH BALSAMIC, CAULIFLOWER, VEGETABLE SAUCE WITH LEMON

Ou / Or

MEDAILLON DE VEAU DE LAIT

CHOU PACH SHOI, CHAMPIGNONS ERINGUI, PUREE DE PANAIS,

SAUCE MOUTARDE AUX NOIX ET TRUFFES

MILK FED VEAL

,PACH SHOI CABBAGE, SHITAKE MUSHROOM, MASHED PARNSHIP,

MUSTARD SAUCE WITH NUTS AND TRUFFLES

— .

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, 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	
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

* 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.*