

# LE CHALET

CUISINE TRADITIONNELLE ET GOURMANDE



## ENTRÉES *STARTERS*

---

GYOSAS FACON TARTIFLETTE GYOSAS (JAPANESE RAVIOLIS) FILLED WITH TARTIFLETTE	20€
ASSORTIMENT DE POISSONS BLANCS FUMES, REMOULADE POMMES CELERI AU WASABI WHITE SMOKED FISH, REMOULADE APPLE CELERY SAUCE WITH WASABI	26€
PATATE DOUCE, DASHI AUX CHAMPIGNONS, CONDIMENT CALAMANSI « VG » SWEET POTATO , MUSHROOM DASHI WITH SEASONED KALAMANSI	20€

## PLATS *MAIN DISH*

---

AILE DE RAIE A LA GRENOBLOISE, CREME DE LENTILLES CORAIL, CHIPS DE LAITUE DE MER SKATE WING IN A GRENOBLOISE SAUCE, CORAL LENTILS CREAM, CHIPS OF SEA LETTUCE	26€
FILET DE BŒUF COMME UN ROSSINI, POMMES DE TERRE GRENAILLE ET SHIITAKES, SALADE D'HERBES BEEF FILLET ROSSINI, SAUTEED POTATOES AND SHIITAKES, HERB SALAD	38€
COURGE ROTIE AU FOIN AU BEURRE DE MANDARINE, PATES AU SALICORNES ET CHANTERELLES, « POP CORN » DE POIS CHICHE « VG » ROASTED HAY SQUASH WITH MANDARIN BUTTER, SALICORNIA AND MUSHROOM PAST, CHICKPEAS IN POP CORN STYLE	25€

---

BUFFET DE FROMAGES DE NOS REGIONS BUFFET OF REGIONAL CHEESES	15€
ASSIETTE DE 3 FROMAGES PLATE OF 3 DIFFERENT CHEESES	9€
BUFFET DE PATISSERIES MAISON BUFFET OF HOMEMADE PASTRIES	15€
PART DE PATISSERIE MAISON PIECE OF HOMEMADE PASTRY	9€

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