

**Le
Chalet**

Menu de Noël

48€

☆
Adulte Adult

☆
Verrine de tartare de
St Jacques au yuzu
Verrine of scallops tartare with yuzu

☆
Maki de saumon fumé et fromage frais acidulé
aux fines herbes & fruits de mer
Smoked salmon maki and tangy fromage frais
with fresh herbs and seafood

☆
Suprême de chapon aux cèpes, écrasé de pommes
de terre à la truffe et carotte fane glacée
Supreme of capon with porcini mushrooms,
crushed potatoes with truffle and glazed leafy carrot

☆
Bûche de Noël
Christmas log

Menu hors boisson - Prix nets en Euros, Service compris
Menu excluding drinks - Net prices in Euros, Service included

**Le
Chalet**

Menu de Noël

24,50€

Enfant Kid



Saumon fumé et son blini
façon « hamburger », crème acidulée
Smoked salmon and blini
«hamburger style», sour cream



Émincé de chapon, crème aux champignons,
pommes Pont-Neuf et carottes fanes
Sliced capon, mushrooms cream,
Pont-Neuf potatoes «French fries style» and leafy carrots



Bûche de Noël
Christmas log

Menu hors boisson
Menu excluding drinks



Menu du 31 décembre 2023

Amuse-bouche / Appetizer

Foie gras mi-cuit sur
sa compotée d'oignons rouges au vin chaud
*Semi-cooked foie gras with red onions compote
& mulled wine*

Entrée / Starter

Ravioles de homard, pickles, oignons rouges,
jus réduit à la citronnelle et gingembre
*Lobster ravioli, pickles, red onions,
reduced juice with citronella and ginger*

Poisson / Fish

Filet de St Pierre aux agrumes,
purée de panais à la truffe, carottes colorées
*John Dory fillet with citrus fruits,
parsnip puree with truffle, coloured carrots*

Viande / Meat

Pavé de veau rôti aux morilles,
topinambours demi-sel &
poêlée de champignons forestiers
*Roasted veal steak with morels,
Jerusalem artichokes and
stir fried forest mushrooms*

Dessert / Dessert

Macaron Myrtille
Blueberry Macaron

Menu hors boisson - Prix nets en Euros, Service compris
Menu excluding drinks - Net prices in Euros, Service included

le
Chalet

65€
Adulte - Adult

Menu du 31 décembre 2023 Menu Enfant



Entrée / *Starter*

Millefeuille de saumon fumé
au fromage frais, briochette tiède

*Smoked salmon millefeuille
with fromage frais, warm brioche*

Plat / *Main dish*

Pavé de veau rôti aux morilles,
écrasé de vitelottes &
poêlée de champignons forestiers

*Roasted veal steak with morels,
crushed violet potatoes and
stir fried forest mushrooms*

Dessert / *Dessert*

Macaron Myrtille
Blueberry Macaron

Menu hors boisson - Prix nets en Euros, Service compris
Menu excluding drinks - Net prices in Euros, Service included

le Chalet

32€
Enfant
jusqu'à 11 ans
Children until 11