

MENU SIMPLICITE 29.00 €

Soupe froide de cresson, l'œuf de poule poché, lard virtuel
Ficelle en farine de seigle

Ou

Bouillabaisse de poissons de roche en gelée du Chalet
Ses accompagnements

Charlotte de rognon de veau, confit d'oignon doux au porto
Jus de veau relevé d'estragon frais

Ou

Dos de lavaret rôti au sel d'herbes aromatiques
Finesse d'un sablé parfumé, jus gourmand

Faïsselle de fromage blanc à la crème

Ou

Le Saint Marcellin rôti en croûte de sésame, mesclun de salades

Effeillé de pommes Grany en infusion glacé au parfum de citron
Sorbet de persil sauvage

Ou

Craquant aux deux chocolats
Milk-shake exotique



Prix toutes taxes comprises

MENU CARTE 38.00 €

L'ENTRÉE DANS LE MENU A 29.00 €
LE PLAT DANS LE MENU A 43.00 €

OU

L'ENTRÉE DANS LE MENU A 43.00 €
LE PLAT DANS LE MENU A 29.00 €

Le Saint Marcellin rôti en croûte de sésame, mesclun de salades

Ou

Le chariot de fromages du pays de Savoie et autres

Dessert à choisir sur la carte



Prix toutes taxes comprises

MENU TERRE ET LAC 43.00 €

Marbré de Foie gras frais de canard aux épices
Dégustation d'Apremont Marcel Viallet

Ou

Saint Jacques saisies, quelques coquillages
Crèmeux de patate douce, jus de canard

Le ventre d'omble chevalier à la plancha
Rouleau végétarien d'automne, vinaigrette de soja

Ou

La côte d'agneau en tajine de légumes
Le magret de canard en tournedos au beurre d'agrumes

Chèvre frais à l'huile de noix et blanc de poireaux

Ou

Le chariot de fromages du pays de Savoie et autres

Dessert à choisir sur la carte



Prix toutes taxes comprises

MENU CARTE 49.00 €

L'ENTRÉE DANS LE MENU A 43.00 €
LE PLAT DANS LE MENU A 56.00 €

OU

L'ENTRÉE DANS LE MENU A 56.00 €
LE PLAT DANS LE MENU A 43.00 €

Chèvre frais à l'huile de noix et blanc de poireaux

Ou

Le chariot de fromages du pays de Savoie et autres

Dessert à choisir sur la carte



Prix toutes taxes comprises

MENU PLAISIR 56.00 €

Vinaigrette de légumes printaniers et rouget de roche à la plancha
Tapenade d'aubergines

Ou

Gambas géante rôtie
Quelques sushi de légumes, salade de laitue de mer
Huile d'herbes vierges

Aiguillette de St pierre préparée façon dieppoise
Bouillon émulsionné

Ou

Subtilité du bœuf (Allemagne) taillée dans le filet comme l'aimait Rossini
Jus de viande au parfum de truffe

La verrine de chèvre frais à l'huile de noix et blanc de poireaux, mesclun de salades

Ou

Le chariot de fromages du pays de Savoie et autres

Dessert à choisir sur la carte



Prix toutes taxes comprises

MENU SENSATION 89.00 €

Servi pour 2 personnes minimum ou l'ensemble d'une table

Marbré de Foie gras frais de canard aux épices
Dégustation d'Apremont Marcel Viallet

Saint Jacques saisies, quelques coquillages
Crèmeux de patate douce, jus de canard

Vinaigrette de légumes printaniers et rouget de roche à la plancha
Tapenade d'aubergines

Le ventre d'omble chevalier à la plancha
Rouleau végétarien d'automne, vinaigrette de soja

Subtilité du bœuf (Allemagne) taillée dans le filet comme l'aimait Rossini
Jus de viande au parfum de truffe

Chèvre frais à l'huile de noix et blanc de poireaux
Ou
Le chariot de fromages du pays de Savoie et autres

Dessert à choisir sur la carte

Ce menu ne peut être servi après 13h15 et 21h15



Prix toutes taxes comprises

LES ENTREES

Soupe froide de cresson, l'œuf de poule poché,
Lard virtuel, Ficelle en farine de seigle 19.80 €

Bouillabaisse de poissons de roche en gelée du Chalet
Ses accompagnements 22.70 €

Saint Jacques saisies, quelques coquillages,
Crèmeux de patate douce, jus de canard 23.80 €

Marbré de Foie gras frais de canard aux épices,
Dégustation d'Apremont Marcel Viallet 24.70 €

Gambas géante rôtie quelques sushi de légumes, salade de laitue de mer,
Huile d'herbes vierges 28.50 €

Vinaigrette de légumes printaniers et rouget de roche à la plancha
Tapenade d'aubergines 28.50 €



Prix toutes taxes comprises

LES PRODUITS DU POISSONNIER

Dos de lavaret rôti au sel d'herbes aromatiques
Finesse d'un sablé parfumé, jus gourmand 23.70 €

Le ventre d'omble chevalier à la plancha, rouleau végétarien d'automne
Vinaigrette de soja 25.57 €

Aiguillette de St pierre préparée façon dieppoise
Bouillon émulsionné 29.57 €

Plancha de filet de poissons de lacs à ma façon
(Omble chevalier, lavaret, perche) 27.78 €

Bar sauvage (1.2 kg) pour 2 personnes grillé tout simplement
Beurre de truffe 70.00 €

NOS SUGGESTIONS



Prix toutes taxes comprises

LA SÉLECTION DU BOUCHER

Charlotte de rognon de veau, confit d'oignon doux au porto
Jus de veau relevé d'estragon frais 23.80 €

Subtilité du bœuf (Allemagne) taillée dans le filet comme l'aimait Rossini
Jus de viande au parfum de truffe 31.87 €

La côte d'agneau en tajine de légumes
Le magret de canard en tournedos au beurre d'agrumes 29.87 €

Pigeonneau fermier préparé à la royal
Légumes de printemps, Jus de cuisson 31.87 €

Côte de Bœuf (Allemagne) servie à la planche
(Pièce d'1 Kg minimum servie pour deux convives) 58.00 €

NOS SUGGESTIONS



Prix toutes taxes comprises

NOS FROMAGES

- Chèvre frais à l'huile de noix et blanc de poireaux 7.90 €
- Le Saint Marcellin rôti en croûte de sésame 6.20 €
- Ronde des Fromages frais et affinés 8.60 €
- Faisselle de Fromage Blanc à la crème fraîche 2.85 €

GOURMANDISES DU CHALET

Dégradé vacherin Maison aux éclats de pralines 11.50 €

Effeillé de pommes Grany en infusion glacé au parfum de citron
Sorbet de persil sauvage 11.50 €

Craquant aux deux chocolats
Milk-shake exotique 11.50 €

Moelleux mi cuit tout chocolat Maison et son sorbet (10 minutes) 11.50 €

Emotion de crème brûlée en croustillant de chocolat noisette 11.50 €

La gondole de fruits frais et sorbets 14.00 €

Finesse d'un sablé de fruits rouges agrémenté d'un sorbet verveine menthe 11.50 €

Le grand dessert du chalet (pour 2 personnes) 28.00 €

**POUR VOTRE CONFORT, LES DESSERTS
SONT À COMMANDER EN DEBUT DE REPAS**



Prix toutes taxes comprises