



MENU

19H30

105€

Apéritif

Huître, chantilly à l'hysope et caviar.

Entrée

Terrine de foie gras maison au génépi noir,
chutney de pommes du terroir au poivre de Java.


Plat principal

Filets de rouget en tapenade de truffe et d'olives de Provence,
purée écrasée à la fourchette parfumée aux agrumes,
carottes à l'orange et au cumin.

Volaille fermière présentée entière, puis servie à l'assiette,
crème de vin jaune et morilles,
mouseline de potimarron et châtaignes.

Desserts

Fromage de montagne truffé, préparé maison
Buche Mont-blanc Buche chocolat passion





MENU

19H30

60€

Apéritif

Farandole de sablés et feuilletés
du Chalet Blanc

Entrée

Terrine Foie gras maison et pain d'épices
artisanal

Millefeuille de raclette du Queyras

Plat principal

Pâtes fraîches maison au poulet de Bresse
et morilles

Desserts

Buche Mont-blanc



De 6 ans / 14 ans



MENU

19H30

40€

Apéritif

Farandole de sablés et feuilletés
du Chalet Blanc

Entrée

Terrine Foie gras maison et pain d'épices
artisanal

Plat principal

Pâtes fraîches maison au poulet de Bresse
et morilles

Desserts

Bûchette bonhomme de neige



De 3 ans / 5 ans



MENU

7:30 p.m.

105€

Appetizer

Oysters, hyssop's whipped cream and caviar.

Starters

Homemade foie gras' terrine with black génépi,
local apples' chutney with Java's pepper.

Main courses

Red mullet fillets served with a truffle & local olives' tapenade,
hand-mashed puree with citrus undertones,
carrots cooked with oranges & cumin.

Whole free-range poultry, carved and shared,
creamy sauce made with vin jaune & morels,
luscious red kuri squash & chesnuts' puree.



Desserts

Homemade French truffle mountain cheese,
Mont-blanc's Yule log and chocolate & passion fruit's Yule log