

Mardi 1 juillet 2025

Dîner à 52 €

Poireaux façon vinaigrette,
câpres frites, vierge de légumes, olives

*Leeks with vinaigrette,
fried capers, vegetable and olive vierge*



Poitrine de cochon en basse température,
riz noir, travail autour du champignon et beurre monté

*Pork belly confit,
black rice, mushroom medley, and emulsified butter sauce*



Cerises pochées,
biscuit et crème glacée pistache

*Poached cherries,
biscuit, and pistachio ice cream*



Plateau de fromages *Cheese plate* à 23 €

Choix sélectionné par la fromagerie « Les Alpagnes »
M. Mure-Ravaud (Meilleur ouvrier de France Fromager)

Accompagnez votre assiette de fromage avec les spécialités du Jura

Arbois – Vin jaune 2017 - Domaine Grand - 13 € le ½ verre (6 cl)
Château Chalon – Vin jaune 2017 - Domaine Grand - 16 € le ½ verre (6 cl)

*Le chef Guillaume Barengo, le chef pâtissier Vincent Colin,
et toute l'équipe du Chalet Mounier vous souhaitent un bon appétit...
Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes ; merci de nous le signaler le cas échéant.*