

Jeudi 31 juillet 2025

Dîner à 52€

Oeuf parfait,
siphon oignon, crème de carotte, lard fumé

*Perfect egg,
onion espuma, carrot cream, smoked bacon*



Bourride, soupe de poisson liée à l'aïoli,
riz aux herbes, petits légumes de saison

*Bourride with aioli emulsion,
herbed rice, seasonal vegetables*



Framboisier pistache,
Sorbet fromage blanc

*Pistachio raspberry cake,
cottage cheese sorbet*



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)

Viande et poisson d'origine française

*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.