

Samedi 02 août 2025

Dîner à 52 €

Velouté de céleri rave rôti,
noisettes torréfiées, écume d'agrumes

*Roasted celeriac velouté,
toasted hazelnuts, citrus foam*



Murçon brioché,
chou blanc braisé et jus de porc acidulé

*Brioche-wrapped murçon sausage,
braised white cabbage, tangy pork jus*



Macaron chocolat lacté et citron,
Crème glacée Tonka

*Milk chocolate and lemon macaron,
Tonka bean 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.