

Vendredi 15 août 2025

Dîner à 52€

Tartare de truite,  
Purée de betterave, sauce cocktail

*Tartar of trout,  
Beetroot purée, cocktail sauce*



Navarin d'agneau,  
Pommes de terre vapeur, espuma de crème d'ail et carottes

*Lamb navarin,  
Steamed potatoes, garlic cream espuma, carrots*



Royal chocolat,  
Crème glacée à la noisette de Piémont

*Chocolate royal,  
Piemont hazelnut 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.*