

Vendredi 12 décembre 2025

Dîner à 52€

Pressé de poireau au vin de noix,
petit frais de chèvre de Monsieur Chabert, Melba de pain
Pressed leeks with walnut wine,
Monsieur Chabert fresh goat cheese, served with Melba toast



Maigre de ligne rôti,
demi-lune de champignons bruns, céleri branche et beurre blanc
Roasted line-caught meagre,
brown mushrooms half-moon pasta, celery stalks and beurre blanc



Cylindre de chocolat lacté,
croustillant feuilletine, émulsion chocolat noir
Milk-chocolate cylinder,
crispy feuilletine and dark chocolate emulsion



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 Thomas Braghi, 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.***

Poisson origine France - Fish from France