

Dimanche 14 décembre 2025

Dîner à 52€

**Vol au vent d'escargot,**  
Sauce persinnette et carvi  
***Snail “vol-au-vent”,***  
*Parsley root and creamy sauce’*



**Royal de pintade Miéral,**  
Mousseline de pomme de terre aux notes de maïs soufflé, sauce poularde  
***Miéral guinea fowl royale,***  
*potato mousseline with hints of puffed corn, poularde sauce*



**Baba aux agrumes,**  
Arrosé à l'alcool de citron  
***Citrus baba,***  
*Soaked in lemon spirit*



**Plateau de fromages Cheese plate à 23 €**

Choix sélectionné par la fromagerie « Les Alpages »  
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*