

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 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