

Jeudi 18 décembre 2025

Dîner

Gravlax de pagre,
Vinaigrette de clémentine, pickles de fruits d'hiver

Red seabream gravlax,
Clementine vinaigrette, pickled winter fruits



Truite en tempura,
Mille-feuille d'aubergine à la coriandre, poivron en émulsion froide

Tempura trout,
Eggplant mille-feuille scented with coriander, chilled pepper emulsion



Mont blanc en crème de marron,
Confit de cassis et son sorbet

Mont Blanc with chestnut cream,
Blackcurrant confit with its sorbet



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 fromages 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.***

Viande et poisson d'origine française – Meat and fish from France