

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 Alpages »

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*