

Jeudi 25 décembre 2025

Dîner à 52€

Œuf parfait en espuma Dubarry,
Vinaigrette de chanterelles, et champignons bruns
*Perfect egg in Dubarry espuma,
Chanterelle vinaigrette and brown mushrooms*



Jambon à l'os aux épices et Sarriette d'hiver,
Compotée de chou au genièvre, sauce Choron
*Spiced ham on the bone with winter savory,
Cabbage compote with juniper berries, Choron sauce*



Nage d'agrumes,
Huile d'herbes, émulsion fromage blanc
*Citron juice,
Herb oils, cottage cheese emulsion*



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 les signaler le cas échéant.***

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