

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 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 le signaler le cas échéant.

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