

HISTOIRE DU MENU

“LE COLPORTEUR”

Photo : cc. Association du Freney “
Un colporteur de l’Oisans”



Le Menu « Le Colporteur »
est tout à la fois un hommage à Daniel Balme*
qui exerçait ce métier, et un clin d’œil aux mets qui
composent ce menu, sélectionnés avec soin
et au fil du chemin de nos chefs.
Ne pouvant vivre toute l’année du travail à la ferme,
Daniel, durant l’hiver, parcourait les sentiers,
sa balle* et ses tiroirs sur le dos pour faire découvrir
mille étoffes et autant de graines aux personnes
rencontrées sur son parcours.

À la tête de la cuisine, Thomas Braghi, un enfant du pays montagnard.
Après de belles années à l’institut Paul Bocuse,
puis en passant par les cuisines triplement étoilées du chef Jérôme Banctel,
le terroir des Alpes résonne comme une évidence.

Avec Brandon Fabre, second de cuisine, ils souhaitent vous faire découvrir une
cuisine engagée, des découvertes sincères et un esprit très fort : le partage.

Vous retrouverez également, dans les desserts de Vincent Colin,
notre chef pâtissier, des inspirations et des techniques
venues des grands noms de la gastronomie Française :
Gilles Goujon, Emmanuel Renaut, Benoit Violier et Olivier Nasti.

Ce Menu du colporteur vous invite donc à la découverte, bonne dégustation !

*Daniel Balme était le beau-père d’Hippolyte et grand père du « P’tit de Polyte », Robert MOUNIER
père d’Alban, l’actuel gérant du Chalet MOUNIER.

*Une balle est une grande boîte de bois portée à dos d’homme et contenant de nombreux tiroirs.
Vous en trouverez une en exposition au bar du Chalet

THE STORY BEHIND “THE COLPORTEUR MENU”

Photo : cc. Freney Association “
A colporteur from Oisans”



The “Colporteur” menu is both a tribute to Daniel Balme*—who practiced this trade—and a nod to the dishes that compose this menu, carefully selected along the path travelled by our chefs.

Unable to live year-round from farm work alone, Daniel would, during the winter months, walk the mountain trails with his balle and drawers strapped to his back, introducing the people he met to a thousand fabrics and just as many seeds along the way.

At the helm of the kitchen is Thomas Braghi, a child of the mountains. After formative years at the Institut Paul Bocuse and time spent in the three-Michelin-starred kitchens of Chef Jérôme Bancetel, the Alpine terroir resonates as an obvious calling. Together with Brandon Fabre, Sous-Chef, they aim to share a committed cuisine—sincere discoveries guided by a powerful spirit: sharing.

You will also find, in the desserts by Vincent Colin, our Pastry Chef, inspirations and techniques drawn from the great names of French gastronomy: Gilles Goujon, Emmanuel Renaut, Benoît Violier, and Olivier Nasti.

The Colporteur Menu thus invites you on a journey of discovery. We wish you a wonderful tasting experience.

*Daniel Balme was Hippolyte’s father-in-law and the grandfather of the “P’tit de Polyte,” Robert Mounier, father of Alban, the current manager of Chalet Mounier.

*A balle is a large wooden box carried on a man’s back, containing numerous drawers. One is on display at the Chalet bar.

LE MENU DU COLPORTEUR

Menu proposé pour l'ensemble des convives

Menu en 7 temps à 189 €

(3 € par menu seront reversés au Parc National des Ecrins)

Accord mets et vins à 120 €

Balade entre traditions et créativité.

Entre fermes et lacs retrouvez le terroir isérois
sous l'œil moderne de notre brigade de cuisine.

Découvrez le travail de nos équipes,
les produits du moment
et le savoir-faire de nos agriculteurs et éleveurs.

Le menu du Colporteur est une dégustation à l'aveugle,
vous laissant naviguer entre nos plats signatures.

Pour révéler chaque note de votre menu,
faites confiance à une sélection de vins
soigneusement choisie par notre sommelier.

COLPORTEUR MENU

Menu served to all guests

€189 | 7-course Menu

(€3 per menu will be donated to Écrins National Park)

Wine and food pairing : €120

A journey between tradition and creativity.
Between farms and lakes, discover the terroir of Isère
through the modern eye of our culinary team.

Experience the dedication of our chefs,
the season's finest produce,
and the craftsmanship of our local farmers and breeders.

The Colporteur menu is a blind tasting,
guiding you through our signature dishes.

To bring out every note of your menu,
trust a selection of wines
carefully chosen by our sommelier.

REFUGE DES BOIS

Menu à 167 €

(3 € par menu seront reversés au Parc National des Ecrins)

Accord mets et vins à 100 €

Thé et Rissole

Torréfaction boisée | safran du Dauphiné



Gâteau de foie isérois

Canette de barbarie | confit de champignons | tomme d'alpage



Saumon de fontaine Murgat

Maturé | bouillon et cameline | butternut | romesco



Chevreuil sauvage

Dos en beurre de foin | salsifis et cerfeuil d'hiver | vin de noix



Le chariot de fromages du Chalet (Supp 23 €)

Sélection par Bernard Mure-Ravaud MOF 2007



Café Colombien El Turpial

Diplomate | Grand cru Millot | anis

REFUGE DES BOIS

€167 Menu

(€3 per menu will be donated to Écrins National Park)

Food and wine pairing: €100

Tea and Rissole

Woody roast | Dauphiné saffron



Isère-style foie cake

Barbary duck | confit mushrooms | alpine tomme



Murgat spring salmon

Dry-aged | broth and camelina | butternut squash | romesco



Wild Venison

Loin with hay butter | salsify and winter chervil | walnut wine



Chalet cheese trolley (Supplement : €23)

Selection by Bernard Mure-Ravaud MOF 2007



Colombian coffee El Turpial

Diplomate | Millot Grand cru | anise

JARDIN D'HIVER

Menu à 167 €

(3 € par menu seront reversés au Parc National des Ecrins)

Accord mets et vins à 100 €

Thé et Rissole

Torréfaction boisée | safran du Dauphiné



Bouquet d'Omble

Pétales de chou-fleur | tomme daubée | huile de cèpes



L'Escargot demi lune

Céleri branche | persinette | carvi de montagne | crème crue



Pintade de Bresse Miéral

Rôtie sur coffre à l'oabika | sarriette d'hiver | mâche et navet rave



Le chariot de fromage du Chalet (Supp 23 €)

Sélection par Bernard Mure-Ravaud MOF 2007



Les kiwis

Glacés | Chartreuse | sapin

JARDIN D'HIVER

€167 Menu

(€3 per menu will be donated to Écrins National Park)

Food and wine pairing: €100

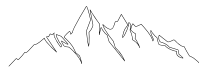
Tea and Rissole

Woody roast | Dauphiné saffron



Artic char bouquet

Cauliflower petals | aged tomme cheese | porcini oil



Half-moon snail

Celery | flat-leaf parsley | mountain caraway | cream



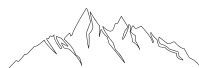
Miéral Bresse guinea fowl

Roasted on the bone with fir wood | winter savory | lamb's lettuce and turnip



Chalet cheese trolley (Supplement : €23)

Selection by Bernard Mure-Ravaud MOF 2007



Kiwis

Frozen | Chartreuse | Spruce

MENU VÉGÉTARIEN

Menu à 145 €

(3 € par menu seront reversés au Parc National des Ecrins)

Accord mets et vins à 90 €

Thé et Rissole

Torréfaction boisée | safran du Dauphiné



Le poireau Primeur et Truffe noire

Pressé | petit frais de chèvre | noix des collines | Mélanosporum



Trompettes et Chanterelles

Ravioles de cresson | Sobacca et tomme de Monsieur Chabert |
demi glace de légumes



Le chariot de fromage du Chalet

ou le Saint-Marcellin travaillé

Sélection par Bernard Mure-Ravaud MOF 2007



Les kiwis

Glacé | Chartreuse | sapin

VEGETARIEN MENU

€145 Menu

(€3 per menu will be donated to Écrins National Park)

Food and wine pairing: €90

Tea and Rissole

Woody roast | Dauphiné saffron



Young leek and black truffle

Pressed | fresh goat's cheese | hill walnuts | Melanosporum



Trompettes et Chanterelles

Watercress ravioli | Sobacca and Monsieur Chabert tomme |
glazed vegetables



Chalet cheese trolley

or prepared Saint-Marcellin

Selection by Bernard Mure-Ravaud MOF 2007



Kiwis

Frozen | Chartreuse | spruce

LE MOT DU CHEF...

Le Chalet Mounier, c'est le sentiment d'une cuisine d'échange.

Elle reflète mon attachement à la simplicité, au goût juste.

J'accorde une grande importance à la manière de collaborer,
d'écouter et de transmettre,

car la cuisine, avant tout, est une histoire d'humains.

*

Nous collaborons avec des producteurs locaux et engagés,
dont le savoir-faire et les valeurs nourrissent notre cuisine

Les Halles Charly
La maison Miéral
Jacques Dessis
Maison Masse
La Table de Solange
Corest
Reynaud
1000 pousses
Valrhona

La Pisciculture Murgat
La Fromagerie des Alpagnes
Noix des collines
Vergers Saint-Eustache
Les casiers de l'Oisans
Farine Minoterie du Triève
Le Ruchon
Fernando Pensato
Bergerie de la lignarde

A WORD FROM THE CHEF...

Chalet Mounier is about the feeling of a shared cuisine.
It reflects my commitment to simplicity and true flavors.

I place great importance on collaboration,
on listening and passing on knowledge,
because cooking, above all, is a human story.

*

We collaborate with dedicated local producers,
whose skills and values inspire our cuisine.

Les Halles Charly
La maison Miéral
Jacques Dessis
Maison Masse
La Table de Solange
Corest
Reynaud
1000 pousses
Valrhona

La Pisciculture Murgat
La Fromagerie des Alpagnes
Noix des collines
Vergers Saint-Eustache
Les casiers de l'Oisans
Farine Minoterie du Triève
Le Ruchon
Fernando Pensato
Bergerie de la lignarde