LE DUO DES CIMES

Un moment gourmand à deux, au cœur de notre chalet d'hiver

49€/pers.

LES ENTRÉES

Côté Terre

La boîte chaude Supplément Truffe 6€
Fromage fondu, jambon de pays, croûtons de pain et roquette

Oeuf cocotte au Reblochon Supplément Truffe 6€
Oeuf, Reblochon, poitrine fumée et ciboulette, servi avec ses mouillettes et de la roquette

Côté Mer

Saumon Gravlax, fraîcheur citronnée
Fromage frais au citron, échalote et ciboulette, pointe de piment d'Espelette

Rillettes de poisson maison
Servies avec leurs toasts grillés

LES PLATS

Les Salades

Salade périgourdine
Feuilles de chêne, gésiers de canard confits déglacés au vinaigre de framboise, magret séché, foie gras, noix, tomates, croûtons et pommes de terre

Salade montagnarde
Feuilles de chêne, jambon de pays, généreux toasts aux fromages de montagne, pommes de terre, noix et tomates

Winter Body
Feuilles de chêne, tomates confites, pomme de terre, oignons rouges, champignons frais, chèvre frais, noix, pickles de chou rouge et radis noir

Les Burgers

taille M
avec frites et salade

Le poulet des sommets
Pain bun, filet de poulet croustillant, Reblochon, oignons confits, tomates confites, cornichons aigres-doux, salade et la sauce 1930

Le veggie des Alpes
Pain bun, rösti de pommes de terre croustillant, Tomme de Savoie, poêlée de cèpes, oignons confits, cornichons aigres-doux, salade et la sauce 1930

Le burger du chalet
Pain bun, steak Black Angus 150g, fromage à raclette fumé, cornichons aigres-doux, oignons confits, tomates confites, poitrine fumée, salade et la sauce 1930

Les Spécialités du chalet

LES RACLETTES
La Classique
Lait cru
Morbier

Servies avec pommes de terre à volonté
250g de fromage
et Charcuterie ou Crudités ou Saumon gravlax

LES FONDUES
La savoyarde
Aux cèpes

Servies avec des croûtons de pain et un oeuf

LA TARTIFLETTE
La tartiflette du Chalet

Servie avec de la salade verte

Les saveurs d'hiver

Joue de porc confite à la bretonne
Écrasé de pommes de terre, carottes et oignons

Lieu jaune rôti au beurre demi-sel
Écrasé de pommes de terre, poireaux fondants, beurre blanc nantais aux salicornes

La pièce du Boucher
Écrasé de pommes de terre au beurre, carottes rôties et échalotes confites
Sauce maison au choix : Béarnaise, Poivre ou Fromagère

LES DESSERTS

Cookie tout chaud à partager
Servi chaud, pâte à peine cuite, ultra-moelleuse, noisettes et chocolat, accompagné d'une glace vanille

Pavlova Mangue Passion
Meringue fine, crème vanillée, mangue fraîche et fruit de la passion

Mousse choco à l'ancienne version stracciatella comme chez grand-mère
Mousse au chocolat noir et copeaux de chocolat croquants

Tarte myrtilles et amandes
Crème d'amandes fondante et myrtilles acidulées

Café Gourmand
Café accompagné de 3 mini desserts

Thé Gourmand
Thé accompagné de 3 mini desserts

Trou savoyard
Glace au Génépi et liqueur de Génépi

Dame blanche

Boule de glace (1, 2 ou 3)
Crèmes glacées : Vanille, Chocolat, Caramel, Fraise
Sorbets : Citron, Cassis, Génépi

@1930.conleau

Réservation par téléphone au
02.97.26.25.68