

La carte

Entrées

Foie gras poêlé, carottes couleurs et jus à l'orange	14 €
Salade du Chalet, lard fumé, munster pané et œuf poché	10,50 €
Rillettes de rouget grondin au piment d'Espelette	11,50 €
Feuilleté de saint jacques et légumes de saison, jus de crustacés	14 €

Plats

Pavé de truite arc-en-ciel, sauce vierge à la tomate séchée *	18,50 €
Burger du Chalet, steak haché frais charolais, lard, munster, sauce moutarde à l'ancienne et potatoes maison	17,50 €
Faux filet aux épices de Montréal et son jus, cuisson basse température *	22 €
Risotto végétarien	17 €
Poisson du jour *	xxx €
Viande du jour *	xxx €

(*) Plats accompagnés de purée de carottes jaunes et petits légumes de saison

Desserts

Trio de fromages fermiers	7 €
Moelleux au chocolat, boule de glace artisanale	7 €
Panna cotta fraise basilic	7 €
Tiramisu du chef	7 €
Tarte Myrtille	7 €

Menu

29.50€

Salade du Chalet

ou

Rillettes de rouget grondin

Veau et tapenade d'olives noires

ou

Pavé de truite, sauce vierge à la tomate séchée

Dessert au choix

Menu Enfants (maximum 12ans)

12.50€

Dos de lieu pané

ou

Steak haché frais charolais

Plats accompagnés de purée de carottes jaunes et petits légumes de saison

Une boule de glace