



Petit Chalet



MENU RACLETTE - 67 €

VELOUTÉ DE BUTTERNUT, CAPPUCCINO DE CHÂTAIGNES, KUMQUAT CONFIT
BUTTERNUT VELOUTÉ, CHESTNUT CAPPUCCINO, CANDIED KUMQUAT

RACLETTE IGP AU LAIT CRU DE LA MAISON EDMOND
RAW MILK RACLETTE CHEESE BY MAISON EDMOND

SÉLECTION DE CHARCUTERIES
COLD CUTS SELECTION

SALADE VERTE, COPEAUX DE LÉGUMES, OIGNONS DOUX
GREEN SALAD, VEGETABLES SHAVINGS, SWEET ONIONS

PICKLES MAISON DE CHOU-FLEUR, OIGNONS ET RADIS
CAULIFLOWER, ONION AND RADISH HOME-MADE PICKLES

POMMES DE TERRE RATTES CUITES AU BOUILLON FUMÉ
BABY POTATOES COOKED IN A SMOKED BROTH

MONT-BLANC MARRONS ET MYRTILLES
CHESTNUTS AND BLUEBERRIES "MONT-BLANC"

INFUSION AUX HERBES FRAÎCHES 8€
FRESH HERBAL INFUSIONS 8€

SUR DEMANDE, RACLETTE DE CHÈVRE
GOAT CHEESE RACLETTE ON REQUEST

EN SAISON, TRUFFE EN SUPPLÉMENT
DURING SEASON TRUFFLE IN ADDITION

Nous pouvons répondre à certaine restriction alimentaire
communiquées au moment de la reservation

