



Carte des mets

---

Le Chalet Royal d'hiver





### **Les Entrées**

Parmigiana d'aubergine cuite en cocotte <i>Aubergine, sauce tomate, mozzarella de bufflon, parmesan et basilic</i>	24.-
Velouté de pomme de terre <i>Œuf poché 62°parfumé à la truffe noir d'hiver</i>	26.-
Carpaccio de gambas rouge <i>Burrata, tomates cerise mariné et zeste de citron</i>	30.-
Foie Gras du Périgord <i>La terrine de foie Gras, pain brioche chaud, crumble de noisette et chutney de pomme à la cannelle</i>	32.-
Tartare de bœuf classique (140g) <i>Servi avec beurre maison, pomme frites et toast</i>	34.-

### **Les Pates & Risotto**

Calamarata aux ragouts de Poulpe <i>Ragout de Poulpe, tomates cerises et persil</i>	28.-
Ravioli maison ricotta & épinards <i>Sauce au beurre et sauge et éclats de Parmesan</i>	28.-
Gnocchi de pomme de terre <i>Fondue de Caciocavallo IGP, Brunoise de Jarret de veau cuit à l'ancienne et son jus</i>	30.-
Tagliolini maison à la Truffe noir d'hiver <i>Sauce au beurre, brunoise de truffe noir et son Huile</i>	32.-
Risotto Selection Acquerello au Citron <i>Carpaccio de gambas rouge et coulis de datterino rouge</i>	32.-

### **Les Viandes**

Souri d'agneau braisée à l'ancienne, <i>Polenta taragna, champignon brun sautés et jus d'agneau</i>	44.-
Escalope de Veau à la Milanaise <i>Roquette, tomates cerise éclats de grana, Balsamique et pommes frites</i>	48.-
Tournedos de Bœuf à la Rossini <i>Pain baignât grillé, pousses d'épinards sauté, truffe noire d'hiver et sauce à la Madeira</i>	50.-

### **Les Poissons**

Cabillaud en croûte d'herbes de Provence <i>Velouté et chips de topinambur, Epinards sautée et sauce à l'aneth</i>	40.-
Tataki de Thon Mi-cuit <i>Algue Bio au sesam, riz noir et sauce au soja</i>	44.-
Soupe de poissons à la Méditerranéen <i>Gambas, Calamares, poulpe, palourdes, mulles, tomate cerise et crouton à l'ail</i>	42.-



### Convivial pour deux personnes

Risotto à la Milanaise <i>Ossobuco de veau braisée et Gremolata aux agrumes</i>	39.- P.P.
Côte de Bœuf Suisse pour 2 Personne <i>Artichauts et Pommes de terre et frits, sauce Béarnaise maison (Environ 1000 gr, servi sur pierre et coupé à la table par le nôtre Maitre d'Hôtel)</i>	70.-P.P.
Loup de Mer en croute de sel <i>Légumes au beurre, pommes frites, sauce et sauce Hollandaise maison (Environ 1000 gr, servi à la table par le nôtre Maitre d'Hôtel)</i>	59.-P.P.

### Nos Desserts

Tiramisu Traditionnel	14.-
Cheesecake aux Fruit Passion	14.-
Moelleux au chocolat et noisette avec sa boule de glace Noisette <i>(12 Minutes de cuisson)</i>	16.-
Café Gourmand à l'Italienne <i>tiramisu et boule de glace au café</i>	16.-

### Pour les Petits Loups

Potage du jour	14.-
Tagliolini à la tomate ou crème	16.-
Gnocchi à la Sorrentina	18.-
Nuggets de Poulet	18.-
Filet de Poisson Blanc à la vapeur	18.-



*Accompagnements : Frites et légumes de saison*

#### Provenance de nos produits :

*Poissons : Méditerranée et France  
Crustacés : Amérique et Vietnam  
Coquillages : France et Italie  
Cabillaud : Norvège*

#### Viandes :

*Veau : France et Suisse  
Canard : France  
Bœuf : Suisse et Uruguay  
Poulet : Suisse et France  
Agneau : Royaume-Uni*

#### ALLERGÈNES

Nos collaborateurs restent à disposition pour vous renseigner sur les ingrédients utilisés dans notre cuisine, qui peuvent provoquer des allergies et / ou des intolérances alimentaires