

*Mises en Bouche*

*Appetizers*



*Croustade de Ris de Veau et Morilles,*

*Pointe de Foie Gras,*

*Jus Réduit et Noix de Cajou*

*Calf Sweetbread and Morels "Croustade",*

*A Hint of Foie Gras,*

*Reduced Gravy and Cashews*



*Filet de Sole poché,*

*Velouté de Coquillages au Sumac*

*Poached Sole Filet,*

*Creamed Shell with Sumac*



*Granité à la Clairette de Die*

*« Clairette de Die » Granita*



*Aiguillette de Canard, Jus Acidulé au Yuzu,*

*Cromesquis de Vitelotte*

*Duck Tenderloin, Gravy Yuzu,*

*Crispy of Vitelotte Potatoes*



*Verrine Fraise, Emulsion Basilic,*

*Tuile au Grué de Cacao*

*Glass Jar of Strawberry, Basil Emulsion,*

*Cocoa Nibs Tuile Biscuit*



*« Mystère » à la Mangue,*

*Cœur Noix de Coco, Crème Combava*

*Mango "Mystere",*

*Coconut Soft Core, Kaffir Lime Cream*

*TOUTE L'EQUIPE DU VIEUX CHALET VOUS SOUHAITE*

*UNE BONNE ANNEE 2019 !!!*

*MENU DU REVEILLON 88 €*

*THE WHOLE VIEUX CHALET TEAM WISHES YOU A HAPPY NEW YEAR FOR 2019!!!*

*NEW YEAR'S EVE MENU 88€*