

Mises en Bouche

Appetizers



*Foie Gras Mi Cuit aux Ecrevisses, Piment d'Espelette,
Tartare de Fraise à la Cébette.*

*Semi-Cooked Foie Gras with Crayfish, Espelette Chilli,
Strawberry Tartare with Spring Onions*



*Filet de Rouget Juste Saisie, Sablé Parmesan,
Vinaigrette d'Agumes et Emulsion Noisette*

*Lightly Seared Red Mullet Fillet, Parmesan Biscuit,
Citrus Vinaigrette and Hazelnut Emulsion*



Le Granité George V

George V Granita



Noisettes d'Agneau Basse Température

Jus Fleur de Thym, Sel Fumé

Pommes Confite aux Cèpes

Slow-Cooked Lamb Medallion

Fresh Thyme Jus, Smoked Salt

Confit Potatoes with Cep Mushrooms



Verrine Fruit du Dragon

Mangue et Passion

Dragonfruit Verrine

Mango and Passion Fruit



Déclinaison Autour de L'ananas

A New Twist on Pineapple

TOUTE L'EQUIPE DU VIEUX CHALET VOUS SOUHAITE

UNE BONNE ANNEE 2017 !!!

MENU DU REVEILLON à 88 €

THE WHOLE VIEUX CHALET TEAM WISHES YOU A HAPPY NEW YEAR FOR 2017!!!

NEW YEAR 'S EVE MENU 88€