

MENU DE NOËL

MERCREDI 24 DÉCEMBRE 2025

POIREAUX DE NOTRE MARAÎCHER

Truffe noire, crème glacée à la moutarde à l'ancienne

Leeks from Our Market Gardener

Black truffle, old-style mustard ice cream

TOURTEAUX AUX LIMES

Aéré de fenouil et Granny Smith, bouillon de carcasses au thé

Cornish Crab with Limes

Fennel and Granny Smith foam, shell broth infused with tea

TRUITE FARIO DE BEAUFORT EN ISÈRE

Racine de persil et sarrasin, beurre verveine citronnelle

Fario Trout from Beaufort, Isère

Parsley root and buckwheat, verbena-lemongrass butter

CHAPON D'AYRENS FONDANT AU FOIE GRAS

Déclinaison de panais, jus à la mandarine

Ayrens Capon with Foie Gras

Panais in different textures, mandarin jus

CHOCOLAT GRAND CRU

Mousse Dulcey et croustillant praliné, caramel, sorbet yuzu

Grand Cru Chocolate

Dulcey mousse and praline crunch, caramel, yuzu sorbet

MENU 5 TEMPS 90 € PAR PERSONNE

5 VERRES EN ACCORD METS & VINS 70 € PAR PERSONNE

INFORMATIONS ET RÉSERVATIONS

+33 (0)4 50 21 25 03 | reservation@chalets-montdarbois.com

En raison de notre engagement à travailler des produits frais et de saison, le menu peut faire l'objet de légères adaptations.

Nous vous remercions de nous informer de toute allergie ou intolérance alimentaire lors de votre réservation.

Prix TTC en euros, service compris, hors boissons - Menu enfant sur demande

As we are committed to using fresh, seasonal ingredients, the menu may be subject to minor adjustments.

Please inform us of any food allergies or intolerances when making your reservation.

Prices include tax and service, excluding beverages - Children's menu available upon request

MENU DU NOUVEL AN

MERCREDI 31 DÉCEMBRE 2025

CRÈME DE POULE AU POT

Infusion de truffe noire, confit d'oignons au miel du Château de Prégny

Cream of "Poule au Pot"

Black truffle infusion, honey-glazed onion confit from Château de Prégny

TEXTURE DE POTIMARRON

Safran savoyard & vieux Beaufort, neige de livèche

Hokkaido Squash Textures - Savoy saffron & aged Beaufort, lovage snow

SAINT-JACQUES EN TARTARE ACIDULÉ

Caviar d'Aquitaine, bouillon de bardes à l'hysope jaune

Scallops in a tangy tartare - Aquitaine caviar, bardes broth with yellow hyssop

LOTTE RÔTIE AU BEURRE DEMI-SEL FERMIER

Topinambour et noisette, jus terre et mer

Roasted monkfish with farmhouse salted butter

Jerusalem artichoke and hazelnut, land & sea jus

FEUILLETON DE VEAU RÔTI AUX ÉCHALOTES NOIRES

Cardons & châtaignes, sauce façon blanquette truffée

Roasted veal "Feuilleton" with black shallots

Cardoons & chestnuts, truffled "blanquette-style" sauce

LE TRUFFÉ DE LA FERME DES 30 ARPENTS

Chutney de pomme Savoyarde et racines, crème glacée au cerfeuil tubéreux

The Truffled Cheese from Ferme des 30 Arpents

Savoy apple and root vegetable chutney, tuberous chervil ice cream

CHOCOLAT – CAROTTE – COCO

Chocolate – Carrot – Coconut

TEXTURE DE POIRE DE SAVOIE

Saveur Belle-Hélène, croquant nougatine amande, sorbet Champagne Edmond de Rothschild

Savoy Pear Textures

Belle-Hélène flavours, almond nougatine crunch, Edmond de Rothschild Champagne sorbet

SOIRÉE DU NOUVEL AN 450€ PAR PERSONNE

(4 PIÈCES COCKTAILS, COUPE DE CHAMPAGNE, MENU EN 8 TEMPS, ANIMATION MUSICALE)

ACCORD METS & VINS 270 €

INFORMATIONS ET RÉSERVATIONS

+33 (0)4 50 21 25 03 | reservation@chalets-montdarbois.com

En raison de notre engagement à travailler des produits frais et de saison, le menu peut faire l'objet de légères adaptations.

Nous vous remercions de nous informer de toute allergie ou intolérance alimentaire lors de votre réservation.

Prix TTC en euros, service compris, hors boissons - Enfant sur demande soirée à 225 €

As we are committed to using fresh, seasonal ingredients, the menu may be subject to minor adjustments.

Please inform us of any food allergies or intolerances when making your reservation.

Prices include tax and service, excluding beverages - Children on request, evenings at 225 €