

Val d'Isère
EXPERIMENTAL
CHALET

Christmas 2025

CHRISTMAS 2025



MENU

AMUSE-BOUCHES

Trout and avocado tartlet

Beaufort gougère

Country ham and herb wafer

STARTER

Foie gras terrine, fleur de sel brioche,
apple and saffron chutney

MAIN COURSES

Scallops,
wild mushrooms and vin jaune sabayon

Duck fillet,
potato and confit squash gnocchis, truffled red berry jus

DESSERTS

Cinnamon baked apple,
raw cream and hazelnut biscuit

Blue Mountain coffee and Madagascar Vanilla yule log,
mascarpone and bitter almond ganache, coffee ice cream



• 110€ per person •

EXPERIMENTAL CHALET

Val d'Isère

CHRISTMAS 2025



VEGETARIAN MENU

AMUSE-BOUCHES

Broccoli and lemon tartlet

Smoked potato croquette

Herb wafer

STARTER

Wild mushrooms, black garlic,
puffed buckwheat and confit garlic labneh

MAIN COURSES

Smoked pumpkin ravioli,
ginger and lemongrass broth

Flamed halloumi,
spelt with truffle and chestnut

DESSERTS

Cinnamon baked apple,
raw cream and hazelnut biscuit

Blue Mountain coffee and Madagascar Vanilla yule log,
mascarpone and bitter almond ganache, coffee ice cream



• 110€ per person •

EXPERIMENTAL CHALET

Val d'Isère

CHRISTMAS 2025



CHILDREN MENU

AMUSE-BOUCHES

Cheese croquette
Ham wafer

STARTER

Foie gras terrine,
fleur de sel brioche

MAIN COURSE

Pan-fried trout,
mashed potatoes
or
Chicken supreme,
poulette sauce
and mashed potatoes

DESSERT

Fruits yule log



• 65€ per person •

EXPERIMENTAL CHALET

Val d'Isère

Val d'Isère
EXPERIMENTAL
CHALET

Noël 2025

NOËL 2025



MENU

AMUSE-BOUCHES

Tartelette truite et avocat

Gougère au Beaufort

Gaufrette au jambon de pays et herbes

ENTRÉE

Foie gras en terrine,
brioche à la fleur de sel, chutney de pomme et safran

PLATS

Noix de Saint-Jacques,
champignons sauvages, sabayon au vin jaune

Filet de canard,
gnocchis de pomme de terre et courge confite, jus truffé aux fruits rouges

DESSERTS

Pomme confite à la cannelle,
crème crue, biscuit à la noisette

Bûche de Noël au café Blue Mountain et Vanille de Madagascar,
ganache mascarpone et amande amère, glace au café



• 110€ par personne •

EXPERIMENTAL CHALET

Val d'Isère

NOËL 2025



MENU VÉGÉTARIEN

AMUSE-BOUCHES

Tartelette brocolis et citron

Croquette de pomme terre fumée

Gaufrette aux herbes

ENTRÉE

Champignons sauvages,
ail noir, sarrasin soufflé et labné à l'ail confit

PLATS

Ravioles de courge fumée,
bouillon gingembre et citronnelle

Halloumi à la flamme,
petit épeautre à la truffe et châtaigne

DESSERTS

Pomme confite à la cannelle,
crème crue, biscuit à la noisette

Bûche de Noël au café Blue Mountain et Vanille de Madagascar,
ganache mascarpone et amande amère, glace au café



• 110€ par personne •

EXPERIMENTAL CHÂLET

Val d'Isère

NOËL 2025



MENU

Enfant

AMUSE-BOUCHES

Croquette au fromage
Gaufrette au jambon

ENTRÉE

Terrine de foie gras,
brioche à la fleur de sel

PLAT

Truite meunière,
mousseline de pomme de terre
ou
Suprême de volaille,
sauce poulette,
mousseline de pomme de terre

DESSERT

Bûche de Noël aux fruits



• 65€ par personne •

EXPERIMENTAL CHALET

Val d'Isère