

Val d'Isère
EXPERIMENTAL
CHALET

New Year's Eve 2025

NEW YEAR'S EVE



MENU

AMUSE-BOUCHES

Foie gras opera

Beaufort croquette

Truffle mimosa egg

STARTER

Scallop carpaccio, avocado,
citrus and caviar vinaigrette

MAIN COURSES

Crayfish ravioli,
mushroom and hazelnut broth, fresh herbs

Beef Rossini style,
mashed potatoes with Abondance cheese, truffled jus

DESSERTS

Frozen coconut,
lime and mint

Chocolate,
mango and passion fruit tartlet



• 180€ per person •

EXPERIMENTAL CHALET
Vul d'Isère

NEW YEAR'S EVE



VEGETERIAN MENU

AMUSE-BOUCHES

Truffle croquette

Broccoli and za'atar tartlet

Peanut marshmallow

STARTER

Beetroot carpaccio,
avocado, citrus and sesame vinaigrette

MAIN COURSES

Smoked pumpkin ravioli
with mild curry, lemongrass and ginger broth

Flamed halloumi,
spelt with truffle and fresh herbs

DESSERTS

Frozen coconut,
lime and mint

Chocolate,
mango and passion fruit tartlet



• 180€ per person •

EXPERIMENTAL CHALET

Val d'Isère

NEW YEAR'S EVE



CHILDREN MENU

STARTER

Homemade foie gras terrine,
fleur de sel brioche,
seasonal chutney

MAIN COURSE

Roasted cod,
sautéed vegetables with herbs,
beurre blanc
or
Chicken supreme,
poulette sauce,
mashed potatoes

DESSERT

Chocolate fondant,
vanilla ice cream
and chocolate sauce



• 80€ per person •

Val d'Isère
EXPERIMENTAL
CHALET

Nouvel An 2025

NOUVEL AN



MENU

AMUSE-BOUCHES

Opéra de foie gras

Croquette de Beaufort

Oeuf mimosa à la truffe

ENTRÉE

Noix de Saint-Jacques en carpaccio,
avocat, agrumes et vinaigrette au caviar

PLATS

Ravioles d'écrevisses,
bouillon aux champignons et noisettes, herbes fraîches

Boeuf façon Rossini,
mousseline de pomme de terre à l'abondance et jus corsé à la truffe

DESSERTS

Coco givrée,
citron vert et menthe

Tartelette chocolat,
mangue et passion



• 180€ par personne •

NOUVEL AN



MENU VÉGÉTARIEN

AMUSE-BOUCHES

Croquette truffe

Tartelette brocolis et zaatar

Guimauve cacahuète

ENTRÉE

Betterave en carpaccio,
avocat, agrumes et vinaigrette aux sésame

PLATS

Ravioles de courge fumée et curry doux,
bouillon citronnelle et gingembre

Halloumi rôti à la flamme,
petit épeautre à la truffe et herbes fraîches

DESSERTS

Coco givrée,
citron vert et menthe

Tartelette chocolat,
mangue et passion



• 180€ par personne •

EXPERIMENTAL CHAÎT

Vulnérabilité

NOUVEL AN



MENU

Enfant

ENTRÉE

Terrine de foie gras maison,
brioche à la fleur de sel,
chutney de saison

PLAT

Cabillaud rôti,
sauté de légumes aux herbes, beurre blanc

ou

Suprême de volaille,
sauce poulette,
mouseline de pomme de terre

DESSERT

Fondant chocolat,
crème glacée à la vanille
et sauce chocolat



• 80€ par personne •