



Entrées

- SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE À L'ABONDANCE 28**
Onion soup gratinated with Abondance cheese
- CROMESQUIS DE REBLOCHON, ŒUF POCHÉ, NOIX, PISSENLIT BLANC, VINAIGRETTE ÉPICÉE 34**
Cromesquis of reblochon cheese, poached egg, walnuts, white dandelion, spicy vinaigrette
- PATÉ EN CROÛTE AU FOIE GRAS DE CANARD, PICKLES DE BETTERAVES 36**
Meat pie with duck foie gras, beetroot pickles
- CARPACCIO DE GAMBERONI À L'HUILE D'OLIVE LÉGÈREMENT ÉPICÉE 38**
Prawn carpaccio with slightly spiced olive oil
- ARTICHAUT ENTIER, SALADE FRISÉE, COPEAUX DE FOIE GRAS, NOISETTES 34**
Whole artichoke, curly endive, foie gras shavings, hazelnuts
- SAUMON GRAVLAX « MANDARINE », YAOURT AUX ŒUFS DE HARENG 38**
HUILE DE MENTHE
« Mandarine » salmon gravlax, herring roe yogurt, mint oil
- ESCARGOTS DE BOURGOGNE EN COQUILLE AU BEURRE PERSILLÉ les 6/24**
Burgundy snails in shell with parsley butter - 6 pieces
- ROCK SHRIMPS CROUSTILLANTES, SPICY MAYO 38**
Crispy rock shrimps, spicy mayo

King Crab

- SALADE DE PINCES DE KING CRAB « MINUTE » 100gr/49**
AVOCAT, POMELO, MIEL ET CORIANDRE
King Crab claws salad, avocado, pomelo, honey and coriander

Fruits de Mer

- HUÎTRES GILLARDEAU, SPÉCIALES N°3**
Gillardeau oysters, special No. 3
les 6/36 - les 9/64 - les 12/72
- BOUQUET DE CREVETTES**
Pink shrimps bouquet
les 6/28 - les 9/42 - les 12/56

Caviar

- CASPARIAN GOLDEN IMPÉRIAL**
50gr/220 - 125gr/550

Truffe Noire

- CROQUE-MONSIEUR AU JAMBON, BEAUFORT, TRUFFE NOIRE, SALADE MARAÎCHÈRE 48**
Toasted sandwich with ham, Beaufort cheese, black truffle, green salad
- COQUILLETES, JAMBON, COMTÉ, TRUFFE NOIRE 56**
Pasta shells, ham, comté cheese, black truffle
- TARTIFLETTE AU REBLOCHON FERMIER, LARD FUMÉ, TRUFFE NOIRE 54**
Farmhouse reblochon tartiflette, smoked bacon, black truffle

Viaande de Collection

- NOIX D'ENTRECÔTE BLACK ANGUS 58**
Black Angus beef rib steak
- CÔTE DE BŒUF IRISH AFFINÉE - POUR 2 125/pers**
Irish matured beef rib - for 2
- FAUX-FILET DE WAGYU KAGOSHIMA GRADE 5 - POUR 2 160/pers**
Kagoshima Wagyu beef ribeye 5 grade - for 2

Specialites du Chalet

- MONT D'OR AU FOUR, POMMES GRENAILLE 44**
Baked Mont d'Or cheese, grenaille potatoes
- SUPRÊME DE VOLAILLE FERMÈRE AU VIN JAUNE ET MORILLES, RIZ BASMATI 48**
Free-range chicken breast with yellow wine and morels, basmati rice
- TARTARE DE BŒUF AU BEAUFORT ET NOIX, FRITES, SALADE 42**
Beef tartare, Beaufort cheese and walnuts, French fries, salad
- BAVETTE DE BŒUF BLACK ANGUS À L'ÉCHALOTE, POMMES PURÉE 44**
Black Angus beef flank steak with shallots, mashed potatoes
- CUISSE DE CANARD CONFITE, LENTILLES CUISINÉES AU FOIE GRAS ET XÉRÈS 46**
Duck confit leg, lentils cooked with foie gras and sherry
- PLUMA DE COCHON À LA PLANCHA, SAUCE À LA DIABLE, POMMES FRITES 48**
A la plancha pork pluma, devilled sauce, French fries
- CABILLAUD CUIT À LA TOMATE CONFITE, PARFUMÉ AU GINGEMBRE ET BASILIC 46**
Cod fish cooked with tomato confit, flavoured with ginger and basil
- NOIX DE SAINT-JACQUES EN PAPILLOTTE, MOULES ET POIREAUX À PEINE SAFRANÉS 52**
Scallops in foil, mussels and leeks with a touch of saffron

Desserts

- PROFITEROLE GLACÉE AU LAIT D'ALPAGE, SAUCE CHOCOLAT FUMÉ 18**
Mountain pasture milk frozen profiterole, smoked chocolate sauce
- RIZ AU LAIT À LA VANILLE BOURBON, SAUCE CARAMEL BEURRE SALÉ 16**
Bourbon vanilla rice pudding, salted butter caramel sauce
- COOKIE GÉANT, CARAMEL ET CACAHUËTES, GLACES VANILLE ET CHOCOLAT POUR 2 18/ PERS**
Giant cookie, caramel and peanuts, vanilla and chocolate ice creams - for 2
- TARTE FINE AUX POMMES CARAMELISÉES 16**
Caramelized apple thin tart
- CRÊPES AUX ÉCLATS DE MANDARINES FLAMBÉES AU GRAND MARNIER 18**
Crepes with mandarin slivers flambéed with Grand Marnier
- GLACES ET SORBETS - 1 BOULE 5**
Ice creams and sorbets - per scoop

Extrait de la carte des Vins

BLANC
CHABLIS 1^{ER} CRU MONT DE MILIEU
2023 Domaine Billaud Simon 160

CHAMPAGNE BRUT
MOËT & CHANDON 160

ROUGE
MARGAUX
2015 « Blason d'Issan » Château d'Issan 110

CUISINE D'HIVER PAR ÉRIC FRECHON

OUVERT TOUS LES JOURS À PARTIR DE 12H / OPEN DAILY FROM NOON

+33 4 50 21 31 27

CHALET-SAUVAGE.COM