

# LE CHALET DU PARK

*Sur les traces des chercheurs d'or...*

TOUS LES JOURS  
POUR LE DÉJEUNER DE 12H30 À 14H30

LE DÉJEUNER «RACLETTE MONTAGNARDE»

ou

LE DÉJEUNER DU SENS AU CHALET

Nougat de volaille & foie gras  
aux champignons des bois, légumes en pickles

*Chicken & foie gras terrine with wild mushrooms,  
pickled vegetables*

ou / or

Gnocchi de butternut & crème de Scarmoza fumée

*Butternut gnocchi & smoked Scarmoza cream*

Filet de volaille fermière farcie aux noix & paprika fumé,  
patate douce & Pak Choi

*Grilled farmer chicken fillet  
stuffed with walnuts & smoked paprika,  
sweet potato & Pak Choi*

ou / or

Saint-Jacques,  
velouté de cresson à la sauge & tuile soufflée

*Scallops, cress velvety with sage, puffed lace biscuit*

Le chariot de desserts de Jimmy Mornet

*Signature desserts by Jimmy Mornet*

Menu à 68 € / pers.  
avec supplément pour la privatisation de 500€

*Menu 68 € / pers.  
with privatisation 500 €*

TOUS LES JOURS  
POUR LE DÎNER DE 20H00 À 21H30

«RACLETTE MONTAGNARDE»

Le lait de poule

Velouté de potimarron,  
Émulsion de Grisons fumée

*Pumpkin soup with smoked air-dried beef emulsion*

Raclette de Saint Nicklaus,  
Assortiment de charcuteries & saucisses au chou  
Pommes grenailles  
Cœur de laitue à la Tête de Moine

*Saint Nicklaus cheese fondue,  
assortment of cooked or cured meats  
& sausages with cabbage  
Boiled potatoes,  
Heart of lettuce with "Tête de Moine" cheese*

Pavlova aux agrumes,  
Meringue,  
Crèmeux yuzu  
Chantilly vanille  
Suprêmes d'agrumes

*Citrus fruits pavlova,  
Meringue,  
Creamy yuzu citrus  
Vanilla whipped cream  
Sliced citrus fruit*

Menu Raclette Montagnarde 175 €  
Menu avec supplément de truffe noire 275 €

*Menu swiss raclette 175 €  
Menu served with black truffle 275 €*



Prix nets en euros – Taxes & service compris – Net price in euros – Taxes & services included