

Entrées

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE À L'ABONDANCE 26
ONION SOUP GRATINATED WITH ABONDANCE CHEESE

TOURTE DE CHAMPIGNONS SAUVAGES, CRÈME DE MORILLES AU VIN JAUNE 42
WILD MUSHROOM PIE, MOREL CREAM SAUCE WITH YELLOW WINE

CROMESQUIS DE REBLOCHON, ŒUF POCHÉ, NOIX, PISSENLIT BLANC, VINAIGRETTE ÉPICÉE 32
CROMESQUIS OF REBLOCHON CHEESE, POACHED EGG, WALNUTS, WHITE DANDELION, SPICY VINAIGRETTE

FINES TRANCHES DE JAMBON CULATELLO 34
THIN SLICES OF CULATELLO HAM

SAUMON FUMÉ AU BOIS DE HÊTRE, POMMES DE TERRE MARINÉES AU RAIFORT 36
BEECH WOOD SMOKED SALMON, HORSERADISH MARINATED POTATOES

FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT, CHUTNEY D'HIVER, BRIOCHE TOASTÉE 42
HALF-COOKED DUCK FOIE GRAS, WINTER CHUTNEY, TOASTED SWEET BUN

CARPACCIO DE GAMBERONI À L'HUILE D'OLIVE LÉGÈREMENT ÉPICÉE 38
PRAWNS CARPACCIO WITH LIGHTLY SPICED OLIVE OIL

ARTICHAUT ENTIER, SALADE FRISÉE, COPEAUX DE FOIE GRAS, NOISETTES 34
WHOLE ARTICHOKE, CURLY ENDIVE, FOIE GRAS SHAVINGS, HAZELNUTS

ESCARGOTS DE BOURGOGNE GRATINÉS, BEURRE AILLÉ, CONFIT DE TOMATE LES 12 46
GRATINATED BURGUNDY SNAILS IN GARLIC BUTTER, TOMATO CONFIT 12 PIECES

CROUSTILLANTS DE GAMBAS, MAYONNAISE TANDOORI 38
CRISPY KING PRAWNS, TANDOORI MAYONNAISE

King Crab

PINCES DE KING CRAB SUR GLACE 49 / 100gr
SUCRINE, AVOCAT, POMELO, MIEL ET CORIANDRE
KING CRAB CLAWS ON ICE, SUCRINE LETTUCE, AVOCADO, POMELO, HONEY AND CORIANDER

Fruits de Mer

HUÎTRES
OYSTER

TOURTEAU ENTIER MAYONNAISE 32
WHOLE CRAB MAYONNAISE

GILLARDEAU, SPÉCIALES N°3
AMÉLIE, SPÉCIALES DE CLAIRE N°3

BOUQUET DE CREVETTES ROSES LES 6 28
PINK SHRIMPS BOUQUET

PERLES NOIRES, SPÉCIALES N°3
LES 6 36 — LES 9 64 — LES 12 72

HOMARD BLEU ENTIER 500 / 600G 125
WHOLE BLUE LOBSTER 500 / 600G

PLATEAU « DES MANDARINES » 85
6 HUÎTRES, 6 CREVETTES, ½ TOURTEAU, BULOTS, CREVETTES GRISES
6 OYSTERS, 6 PRAWNS, ½ CRAB, WHELKS, GREY SHRIMPS

PLATEAU DU « CHALET SAUVAGE » 145
6 HUÎTRES, 6 CREVETTES, ½ HOMARD, BULOTS, CREVETTES GRISES
6 OYSTERS, 6 PRAWNS, ½ LOBSTER, WHELKS, GREY SHRIMPS

Caviar

CASPIAN GOLDEN IMPÉRIAL
50 GR 180 — 125 GR 450

Truffe Noire

TARTIFLETTE AU REBLOCHON FERMIER, LARD FUMÉ, TRUFFE NOIRE 52
TARTIFLETTE WITH FARMHOUSE REBLOCHON, SMOKED BACON, BLACK TRUFFLE

COQUILLETTES POUR ENFANTS GÂTÉS, JAMBON, COMTÉ, TRUFFE NOIRE 48
PASTA SHELLS FOR SPOILED KIDS, HAM, COMTÉ, BLACK TRUFFLE

CROQUE-MONSIEUR AU JAMBON, BEAUFORT, TRUFFE NOIRE, SALADE MARAÎCHÈRE 44
CROQUE-MONSIEUR WITH HAM, BEAUFORT CHEESE, BLACK TRUFFLE, GREEN SALAD

Viandes de Collection

NOIX D'ENTRECÔTE BLACK ANGUS - FRITES, SALADE, BÉARNAISE 52
BLACK ANGUS RIB STEAK - FRENCH FRIES, SALAD, BEARNAISE SAUCE

CÔTE DE BŒUF BLACK ANGUS USA PRIME POUR 2 PERS. - FRITES, SALADE, BÉARNAISE 120 / PERS.
BLACK ANGUS USA PRIME BEEF RIB - FOR 2 - FRENCH FRIES, SALAD, BEARNAISE SAUCE

FAUX-FILET DE WAGYU KAGOSHIMA POUR 2 PERS. - ÉPINARDS YUZU TRUFFE 160 / PERS.
KAGOSHIMA WAGYU SIRLOIN FOR 2 - YUZU TRUFFLE SPINACH

Poissons Sauvages

BAR ENTIER 22 / 100gr
WILD SEA BASS

TURBOT ENTIER 22 / 100gr
WILD TURBOT

Specialités du Chalet

MONT D'OR AU FOUR, MORILLES CUISINÉES AU VIN D'ARBOIS, POMMES GRENAILLES 46
BAKED MONT D'OR CHEESE, MORELS COOKED IN ARBOIS WINE, SAUTÉED GRENAILLE POTATOES

BLANQUETTE DE VEAU AUX CHÂTAIGNES, LÉGUMES D'HIVER 38
VEAL BLANQUETTE WITH CHESTNUTS, WINTER VEGETABLES

TARTARE DE FILET DE BŒUF, BEAUFORT ET NOIX 42
BEEF FILLET TARTARE, BEAUFORT CHEESE AND WALNUTS

POITRINE DE COCHON LAQUÉE AU MIEL DE MONTAGNE 44
ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE, MOUTARDE À L'ANCIENNE
PORK BREAST GLAZED WITH MOUNTAIN HONEY, MASHED POTATOES, GRAIN MUSTARD

PARMENTIER DE CANARD CONFIT AU FOIE GRAS 48
DUCK CONFIT PARMENTIER WITH FOIE GRAS

FILET DE BŒUF DORÉ AU SAUTOIR, SAUCE POIVRE VERT, PURÉE DE POMME DE TERRE 56
PAN-FRIED BEEF FILLET, GREEN PEPPER SAUCE, MASHED POTATOES

BAVETTE BLACK ANGUS A L'ÉCHALOTE, FRITES 44
BLACK ANGUS FLANK STEAK WITH SHALLOTS, FRENCH FRIES

OSSO BUCCO DE VEAU À LA MILANAISE, CAROTTES FONDANTES AU PERSIL PLAT 46
MILANESE STYLE VEAL OSSO BUCCO, CARROTS WITH FLAT PARSLEY

SAUMON RÔTI AUX ÉPICES, CHOU, GINGEMBRE ET CITRON 46
ROASTED SALMON WITH SPICES, CABBAGE, GINGER AND LEMON

CABILLAUD CUIT AU PLAT, BOUILLON TOM YUM, RIZ PARFUMÉ AU JASMIN 42
COD FISH, TOM YUM BROTH, JASMINE-FLAVOURED RICE

Desserts

SÉLECTION DE FROMAGES DE NOS ALPAGES BEAUFORT, REBLOCHON FERMIER, BLEU PERSILLÉ D'HÉRY 21
LOCAL MOUNTAIN PASTURE CHEESES SELECTION BEAUFORT, FREE RANGE REBLOCHON, HÉRY BLUE CHEESE

FAISSELLE DU VAL D'ARLY AUX FRUITS EXOTIQUES 14
VAL D'ARLY COTTAGE CHEESE, EXOTIC FRUITS

PROFITEROLE GLACÉE AU LAIT D'ALPAGES, SAUCE CHOCOLAT FUMÉ 18
MOUNTAIN PASTURE MILK FROZEN PROFITEROLE, SMOKED CHOCOLATE SAUCE

BABA À LA CHARTREUSE, CRÈME CHANTILLY POUR 2 PERS. 16 / PERS.
CHARTREUSE BABA, WHIPPED CREAM FOR 2

MONT-BLANC AU JUS DE MYRTILLES, MARRONS GLACÉS 18
MONT-BLANC WITH BLUEBERRY JUICE, CANDIED CHESTNUTS

CRÊPES AUX ÉCLATS DE MANDARINES FLAMBÉES AU GRAND-MARNIER 18
FLAMBÉED CREPES WITH GRAND-MARNIER, MANDARIN SPRINKLES

GLACES ET SORBETS 1 BOULE 5
ICE-CREAM AND SORBETS PER SCOOP

Extrait de la carte des vins

BLANC
CHASSAGNE-MONTRACHET AOC/AOP
2020 « VIEILLES VIGNES » DOMAINE GUY AMIOT 190

CHAMPAGNE BRUT
MOËT & CHANDON 160

ROUGE
MARGAUX AOC/AOP
2015 « BLASON D'ISSAN » CHÂTEAU D'ISSAN 110

CUISINE D'HIVER PAR ÉRIC FRECHON



CHALET
Sauvage

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

+33 4 50 21 31 27

CHALET-SAUVAGE.COM