

les soirées @ chetzeron

l'expérience Chetzeron commencera par son trajet quelque peu original dans nos chenillettes..

.. elle continuera pour vous grâce au temps offert sur place, qui vous permettra de profiter de tous les espaces et panoramas ..



.. dégustez ensuite un menu authentique
aux saveurs montagnardes
composé d'une entrée, d'un plat et d'un dessert,
qui nous l'espérons, comblera vos papilles.



..profitez enfin d'un moment de détente auprès du feu de cheminée ..

..l'expérience s'achèvera par votre retour en station ..

115,- par personne
60,- par enfant de 4 à 12 ans

entrée

salade de fenouil et agrumes, graines caramélisées  
fennel and citrus salad

« salade de la terre »  
racines de Fully et vinaigrette aux fleurs de montagne
winter roots salad with flower vinaigrette

consommé de bœuf et légumes de Fully grissini au *chimichurri*
beef broth with veggies and grissini



truite du jura en escabèche
chips de pain aux graines et salade de cresson
Jura trout escabeche brown bread chips and watercress salad

langoustines panées au seigle, salade d'endives rouges
rye breaded langoustines with endive salad

tartare de cerf aux noix de cajou et moutarde de Bénichon
deer tartare with cashew and sweet mustard from Gruyère

OONA caviar alpin 30g, tresse et œuf poché (+95,-)
alpin caviar Oona 30g, poached egg and Swiss tender bread

entrée enfants

velouté de courge  
pumpkin soup

tomme panée
breaded mountain cheese cubes

plat

crespelle de sarrasin aux blettes et chèvre



goat cheese and swiss chard crespelle, alpine broth

bar sauvage rôti en croûte de seigle,
épeautre aux légumes verts et écume au verjus
roasted wild seabass with spelt risotto and a verjus mousse

filet de porc *pata negra* grillé, sauce aux oignons caramélisés
purée de panais et pommes de terre
pata negra pork with parsnip and mashed potatoes and caramelized onions sauce

caille de Savoie, jus corsé aux châtaignes
ragoût de maniocs et légumes
boneless quail, with maniocs stew and veggies

filet de bœuf “Simmental”, beurre au cornalin et échalotes
poêlée de pommes de terre virgules du Valais et légumes
beef tenderloin, shallot butter, small potatoes and veggies

les enfants

tagliatelle carbonara
home made tagliatelle with bacon and cream

filet de poisson du jour, purée de pomme de terre
fish filet, mashed potatoes

brochette de filet de bœuf, frites
beef tender loin skewer, french fries

pour finir votre vin

assortiment de fromages suisses au lait cru (+10,-)

les desserts

crumble aux pommes et sauce anglaise au sureau

apple crumble and elderberry custard

délice au chocolat et praliné

chocolate mousse and caramelized nuts

éclairs au caramel, glace au café

caramel éclairs with coffee icecream

tartelette aux myrtilles

blueberry tartelette

les desserts enfants

meringue et crème

classic cream and meringue

glaces et sorbets maison

home made ice cream and sorbets