

LA CHAUMIÈRE



*Mountain Lodge Chamonix Mont-Blanc*

## MONDAY

Asparagus wrapped in local charcuterie with a walnut cream  
Lamb shank with creamy mashed potatoes & minted pea puree  
Spring berry panna cotta

## TUESDAY

Mini Caesar Salad  
Fig and goat cheese risotto  
"Pomme voyage" - 3 apple tart and yoghurt ice cream

## WEDNESDAY

Chamomile kombucha focaccia  
Salmon with pesto and squid ink spaghetti  
Chocolate fondant and vanilla ice cream

## THURSDAY

Scallops seared in whisky butter with a beetroot puree  
Roast beef poke bowl with ramen noodles  
Black Forest pavlova

## FRIDAY

Ceviche with salsa verde  
Kedgerie with cod and hollandaise sauce  
Cardamom blondie

## SATURDAY

Stuffed romaine salad in a tempura batter  
Creamy open top chicken and broccoli pie  
Rhubarb crumble

## SUNDAY

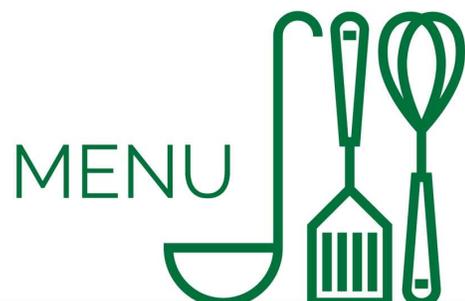
Spring vegetable and dill soup  
Roast fillet mignon in a vodka tomato sauce on a bed of tagliatelle  
Carrot cake

## VEGETARIAN/FOOD ALLERGY OPTIONS AVAIL ABLE

Residents : 25€ for adults, 15€ for children 4-12 years.

Walk-ins : 28€ for adults, 18€ for children 4-12 years.

Please book in advance. Tel. + 33 450 53 13 25, e-mail: [info@chaumierelodge.com](mailto:info@chaumierelodge.com)



LA CHAUMIÈRE



Mountain Lodge Chamonix Mont-Blanc

## LUNDI

Asperges et charcuterie locale servies avec une crème de noix  
Souris d'agneau avec purée de pommes de terre crémeuse et de petits pois à la menthe  
Panna cotta aux fruits du printemps

## MARDI

Saladette César  
Figue et chèvre risotto  
« Pomme voyage » - Tarte tatin aux 3 pommes et glace au yaourt

## MECREDI

Focaccia camomille kombucha  
Saumon au pesto et spaghettis à l'encre de seiche  
Fondant au chocolat et glace vanille

## JEUDI

Noix de Saint-Jacques saisies au beurre de whisky accompagnées d'une purée de betteraves  
Poké bowl au rosbif et nouilles ramen  
Pavlova Forêt-Noire

## VENDREDI

Ceviche à la salsa verde  
Kedgeree avec dos de cabillaud à l'œuf poché et sauce hollandaise  
Cardamome blondie

## SAMEDI

Salade romaine tempura farcie de ricotta  
Tarte crémeuse au poulet et brocolis  
Crumble à la rhubarbe

## DIMANCHE

Soupe aux légumes printaniers à l'aneth  
Filet mignon rôti avec sauce tomate vodka et tagliatelles  
Gâteau à la carotte

## OPTIONS VEGETARIENNES/ALLERGIES ALIMENTAIRES DISPONIBLES

Clients de l'hôtel : 25€ par personne, 15€ enfants 4-12 ans.

Clients d'extérieure : 28€ par personne, 18€ enfants 4-12 ans.

Merci de réserver à l'avance. tél. + 33 450 53 13 25 ou e-mail: [info@chaumierelodge.com](mailto:info@chaumierelodge.com)

