

*Mises en Bouche*

*Appetizers*



*Cannelloni Tourteau et Courgettes, Crème Fenouil et Aneth,*

*Pomme Granny Smith*

*Zucchini Cannelloni Stuffed with Crab Meat*

*In a Light Fennel and Dill Creamy Sauce*

*Sliced Fresh Apple Granny Smith*



*Ceviche de Saint Jacques Marinées au Cacao*

*Et Légumes Croquants*

*Scallops Ceviche Marinated in Cacao*

*With Crisp Vegetables*



*Le Granité Champagne Violette*

*Champagne Granita Violet Flavour*



*Aiguillette de Bœuf « Black Angus »,*

*Jus Corsé des Papes,*

*Pommes Dauphines à la Truffe*

*« Black Angus » Beef Tips*

*In a Full Flavoured « Château Neuf du Pape » Wine Gravy*

*Accompanied by Dauphine Potatoes with Truffle*



*Verrine d'Ananas, Caramel Beurre Salé*

*Tuile au Sirop d'Erable*

*Thinly Sliced Pineapple in a Glass Jar*

*Homemade Salted Butter Caramel*



*Le « Sophilèn »*

*Mousse Poire et Framboise,*

*Coulis de Fraises aux Epices*

*The « Sophilèn » Cake*

*Pear and Raspberry Mousse, Strawberry Spiced Coulis*

*TOUTE L'EQUIPE DU VIEUX CHALET VOUS SOUHAITE*

*UNE BONNE ANNEE 2018 !!!*

*MENU DU REVEILLON 88 €*

*THE WHOLE VIEUX CHALET TEAM WISHES YOU A HAPPY NEW YEAR FOR 2018!!!*

*NEW YEAR 'S EVE MENU 88€*