

# CHALET EL PALACE

## Menú

### Entrante a escoger

Ensalada de canónigos, Malakoff templados, compota de frutos rojos

Sopa de cebolla gratinada con foie

Huevos Meurette – huevos escalfados en jugo de asado al vino tinto



### Principal a escoger

#### “Fondue” Mont D’Or

Queso francés Mont d’Or asado en hogaza casera de pan de ajo

#### “Fondue” tradicional de quesos suizo (min 2 pers)

Quesos Suizos madurados 70 % Gruyere 30 % Emmental, pan artesanal

#### “Fondue” de quesos suizos con cerveza artesana (min 2 pers)

Quesos Suizos madurados 70 % Gruyere 30 % Emmental, pan artesanal

Tartiflette tradicional de Reblochon, tocino ahumado

Salmón a la parrilla, crema de eneldo, manzana, rúcula

Burger de vacuno a la parrilla, queso Raclette, mayonesa de hongos, pepinillo encurtido

### Postres a escoger

#### “Fondue” de chocolate suizo (min 2 pers)

pan de croissant, fruta de temporada, marshmallow casero

Toblerone Nougat - sablé Bretón, mousse choco Gianduja, almendras, jengibre

Nuestra tarta tradicional de Savoie de arándanos



Servicio de pan rústico al corte, mantequilla ahumada

Servicio de agua mineral, café, té e infusión

**Precio del menú con una botella para dos personas de:**

Cava, vino blanco o tinto selección de nuestro sommelier • €75

R de Ruinart Brut • €105

Ruinart Rosé • €128

Ruinart Blanc de Blancs • €139



Precio por persona, IVA incluido

Todos nuestros quesos están elaborados con leche cruda de vaca, no pasteurizados.

# CHALET EL PALACE

## Menú

### Entrant a escollir

Amanida de canonges, Malakoff tebis, compota de fruits vermells

Sopa de ceba gratinada amb foie

Ous Meurette – ous escalfats en suc de rostit al vi negre



### Principal a escollir

#### “Fondue” Mont D’Or

Formatge francès Mont d’Or rostit a la fogassa casolana de pa d’all

#### “Fondue” tradicional de formatges suïssos (mín 2 pers)

Formatges Suïssos madurats 70 % Gruyere 30 % Emmental, pa artesà

#### “Fondue” de formatges suïssos amb cervesa artesana (mín 2 pers)

Formatges Suïssos madurats 70 % Gruyere 30 % Emmental, pa artesà

Tartiflette tradicional de Reblochon, cansalada fumada

Salmó a la graella, crema d’anet, poma, ruca

Burger de boví a la graella, formatge Raclette, maionesa de bolets, cogombret confitat

### Postres a escollir

#### “Fondue” de xocolata suïssa (mín 2 pers)

amb pa de croissant, fruita de temporada, “marshmallow” casolà

Toblerone Nougat -Sablé breton, Sablé Bretón, mousse xoco Gianduja, ametlles, gingebre

El nostre pastís tradicional de Savoie de gerds



Servei de pa rústic al tall, mantega fumada

Servei d’aigua mineral, cafè, te i infusió

### Preu del menú amb una ampolla per a dues persones de:

Cava, vi blanc o negre selecció del nostre sommelier · 75€

R de Ruinart Brut · 105€

Ruinart Rosé · 128€

Ruinart Blanc de Blancs · 139€



Preu per persona, IVA inclòs

Tots els nostres formatges estàn elaborats amb llet crua de vaca, no pasteuritzats.