



Expérience en Yourte

Tarifs Location / Renting rates : jusqu'à 18 personnes : 250 €

Les Entrées

Planche asiatique	66 €
Nems de poulet cacahuètes, rouleaux de printemps aux crevettes, gyoza de canard, sucettes de bœuf au beaufort, ravioli vapeurs, sushi. Chicken and peanut nems, prawn spring rolls, duck gyoza, beef lollipops with beaufort cheese, steamed ravioli, sushi.	
Planche d'Antipasti du Chalet (pour 2 personnes)	37 €
Assortiment de charcuterie prestige, fromages de Savoie Assortment of prestigious delicatessen, Savoy cheeses	
Huîtres Gillardeau n°3 par 12 et ses condiments	56 €
Gillardeau oysters n°3 per 12	
Caviar Pétrossian (12g)	39 €
Caviar Pétrossian (20g)	65 €

Les Plats

Soupe Thaï de Lotte et Gambas Label Rouge marinées à la Citronnelle et tagliatelles de riz (min 2 pers)	39 €
Tom Yum Goong of Lotte and Gambas Label Rouge marinated with Lemongrass and Japanese Noodles	
Fondue asiatique Asian fondue	45 € / pers
Assortiments de viandes, de légumes et de poissons, vermicelles de riz et bouillon aux saveurs d'Asie Assorted meats, vegetables and fish, rice vermicelli and broth with Asian flavours	
Pot au feu du Chalet au foie gras	39 €
Traditional beef broth with foie gras served with assorted seasonal vegetables	
Fondue Suisse à la truffe Swiss fondue with truffles (min 2 pers)	40 € / pers
Supplément charcuterie Cold cut meats supplement	16 €

Les Desserts

Assortiments de desserts maison Homemade mix dessert	12 € / pers
--	-------------

Soirée privée. Les plats sont en chauffe sur le poêle avant votre arrivée. Ces menus s'entendent sur réservation.
Private party. The dishes are heated on the stove before your arrival. These menus are available by reservation.

Accès en Chenillette Aller-Retour (cabine chauffée) : 14 € / pers

CHALET DE LA MARINE

Réservation de table : 0033 479 00 11 90 — Urgences : 0033 674 28 48 82 — Mail : info@chaletmarine.com