



**POINTE
ISABELLE**
HOTEL - BAR - BISTRO
CHAMONIX

Menus de Fêtes Noël & Nouvel An

Christmas & New Year's Party Menus

★ MERRY ★
Christmas
— & —
HAPPY NEW YEAR
★★★

Pensez à réserver votre table.
Don't forget to book your table.



Menu Réveillon de Noël, 24 Décembre 2022

Dîner servi de 19h00 à 22h00

Christmas Menu, 24th December 2022

Dinner served from 7:00PM to 10:00PM

Entrée - Starter

Velouté de carottes et gingembre avec émulsion de marrons rôties.

Creamy carrot and ginger soup with roasted chestnut emulsion.

Plat de résistance - Main Course

Pavé de rumsteak, sauce porto rouge, poêlée de champignons forestiers, gratin dauphinois et fagot d'haricot verts.

Rump steak, red port sauce, fried forest mushrooms, gratin dauphinois and green bean bundles.

Trou Normand

Génépi et glace génépi.

Genepi and genepi ice cream.

Dessert - Dessert

Nougat glacé et crème de pistache.

Nougat glacé and pistachio cream.

36 €*

* Prix par personne. Boissons en supplément.

* Price per person. Drinks are extra.



Menu de Noël, 25 Décembre 2022

Dîner servi de 19h00 à 22h00

Christmas Menu, 25th December 2022

Dinner served from 7:00PM to 10:00PM

Entrée - Starter

Duo de saumon (tartare de saumon au citron vert et gravlax de saumon à la betterave)
servi avec blinis et crème d'aneth.

Salmon duo (salmon tartare with lime and beetroot salmon gravlax)
served with blinis and dill cream.

40 €*

Plat de résistance - Main Course

Suprême de poulet jaune et sa crème d'ail noire, pommes grenailles rôties,
purée de butternut et choux de Bruxelles.

Yellow chicken supreme and black garlic cream, roast potatoes,
butternut purée and Brussel sprouts.

Fromage - Cheese

Assiette de fromage local (tomme de Savoie, reblochon et comté).

Local cheese platter (tomme de Savoie, reblochon and comté).

Dessert - Dessert

Crumble de pomme et cannelle, glace caramel et chantilly.

Apple and cinnamon crumble, caramel ice cream and whipped cream.

* Prix par personne. Boissons en supplément.

* Price per person. Drinks are extra.



Menu du Réveillon de la Saint-Sylvestre

Dîner servi de 19h00 à 22h00

New Year's Eve Menu, 31st December 2022

Dinner served from 7:00PM to 10:00PM

Amuse-bouche & Entrée - Appetizers & Starter

Rose de magret séché, confiture d'oignons et pommes.
Saumon gravlax à la betterave, tagliatelles de courgettes marinées et crème acidulée.
Cured duck breast rose with an apple and onion jam.
Beetroot salmon gravlax, marinated courgettes and citrus cream.

Soupe - Soup

Velouté de butternut, éclats de marrons glacés, émulsion au pain d'épice et tuile croustillante.
Creamy butternut soup, roasted chestnuts, gingerbread cream and crispy tuile.

Plat de résistance de viande - Main Course with meat

Grenadin de noix de veau, sauce madère, gratin dauphinois, purée de patate douce et girolles persillées.
Veal grenadine, Madeira sauce, gratin dauphinois, sweet potato purée and parsley chanterelles.

ou Plat de résistance de poisson - Main Course with fish

Pavé d'omble chevalier, crème citron vert et aneth, riz au paprika, mini carottes et pois gourmand.
Arctic char steak, lime and dill cream, paprika rice, baby carrots and green beans.

Trou Normand

Sorbet citron et vodka. Lemon sorbet and vodka.

Dessert - Dessert

Fondant au chocolat noir, crème au chocolat blanc et coulis de fruits rouge.
Dark chocolate fondant and white chocolate cream, red fruit coulis..

* Prix par personne. Boissons en supplément.
50% d'acompte vous seront demandés afin de confirmer votre réservation.

* Price per person. Drinks are extra.
We ask for a 50% deposit to confirm your reservation.

75 €*