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 2023

Dîner servi de 19h00 à 22h00

Christmas Menu, 24th December 2023

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

38 €*

Entrée - Starter

Velouté de légumes d'hiver et tuile de parmesan.

Creamy winter vegetable soup and parmesan crisp.

Plat de résistance - Main Course

Noix de joue de bœuf braisé au vin rouge, pommes de terre fondantes et carottes glacées au thym.

Braised beef with red wine, fondant potatoes and glazed carrots with thyme.

Trou Normand

Le vrai trou normand : sorbet pomme et calvados.

The true "trou normand": apple sorbet and calvados.

Dessert - Dessert

Bûche glacée à la vanille, caramel et noix de pécan rôties.

Yule log : Vanilla, caramel and roasted pecan nuts.

* Prix par personne. Boissons en supplément.
* Price per person. Drinks are extra.

Menu de Noël, 25 Décembre 2023

Dîner servi de 19h00 à 22h00

Christmas Menu, 25th December 2023

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

38 €*

Entrée - Starter

Saint-Jacques poêlé sur purée de patate douce et crème d'ail noir.

Pan fried scallops on a sweet potato purée and black garlic cream.

Plat de résistance - Main Course

Magret de canard confit, sauce à l'orange et gingembre, gratin dauphinois et fagot d'haricots verts.

Duck breast confit, orange and ginger sauce, potato gratin and green bean bundle.

Fromage - Cheese

Assiette de fromage local : tomme de Savoie, reblochon et comté, et confiture de figue.

Local cheese platter: tomme de savoie, reblochon and comté, and fig jam.

Dessert - Dessert

Tarte Tatin de pommes et cannelle, sauce caramel beurre salé et glace vanille.

Apple and cinnamon tart tatin with salted butter caramel and vanilla ice 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 2023

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

75 €*

Amuse-bouche & Entrée - Appetizers & Starter

Canapés au champignon forestière.
Saumon gravlax au graines de sésame et ail noir et son émulsion de wasabi.

Forest mushroom canapé.
Salmon gravlax with sesame seeds and black garlic with a wasabi cream.

Soupe - Soup

Velouté de butternut rôties, brisures de marrons glacés et croutons.

Roasted butternut soup, caramelised chestnuts and croutons.

Plat de résistance de viande - Main Course with meat

Suprême de pintade noire aux morilles et sa réduction de vin rouge,
gratin dauphinois, purée de carottes et échalotes confites.

Black guinea fowl with morels and reduced red wine sauce, potato gratin and carrot purée.

ou Plat de résistance de poisson - Main Course with fish

Filet de daurade royale meunière, sauce au citron et thym, gratin dauphinois et purée de carottes.

Royale seabass with lemon and thyme sauce, potato gratin and carrot purée.

Trou Normand

Petit colonel : sorbet citron et vodka pour digérer.

A little "colonel": lemon sorbet and vodka for digestion.

Dessert - Dessert

Gâteau moelleux au chocolat et noix de coco, crème pistache et noix de pécan caramelisées.

Chocolate and coconut cake, pistacchio cream and caramelised pecan nuts.

* 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.

Option végétarienne possible. Option vegetarian possible.