



**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 2024

Dîner servi de 19h00 à 22h00

## Christmas Menu, 24th December 2024

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

### Entrée - Starter

Velouté de potimarron avec lard croustillant et son émulsion de parmesan.  
Creamy pumpkin soup with crispy bacon and parmesan foam.

### Plat de résistance - Main Course

Paleron de veau confit, sauce vin rouge et thym,  
accompagné de galette de pomme de terre persillée et poêlée de carottes au miel.  
Slow cooked veal with red wine and thyme sauce,  
served with potato and parsley pancake and honey sauté carrots.

### Fromage - Cheese

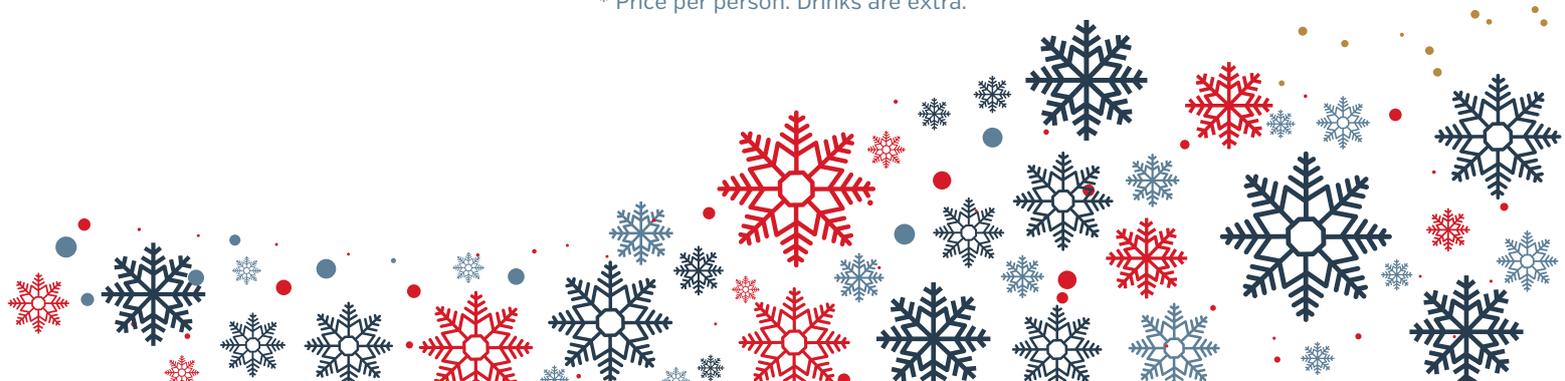
Assiette de brie et reblochon et confiture d'oignons.  
Platter of brie and reblochon and onion jam.

### Dessert - Dessert

Entremet aux trois chocolats, sauce caramel et noix de pécan rôties.  
Triple chocolate dessert and caramel sauce and roasted pecans.

42 €\*

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





# Menu de Noël, 25 Décembre 2024

Dîner servi de 19h00 à 22h00

## Christmas Menu, 25th December 2024

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

### Entrée - Starter

Brochette de Saint Jacques et gambas grillées,  
sur un lit de poireaux fondant et crème au chorizo.

Scallop and king prawn skewer, on bed of leeks and chorizo cream.

### Plat de résistance - Main Course

Filet de canette de barbarie, sauce cranberry,  
servi avec un écrasé de pomme de terre au persil et mangetout au beurre.

Duckling fillet with cranberry sauce,  
garnished with herbal smashed potatoes and butter mangetout.

### Fromage - Cheese

Assiette de reblochon, tomme de Savoie et confiture de figes.

Platter of reblochon and savoyard tomme cheese served with fig jam.

### Dessert - Dessert

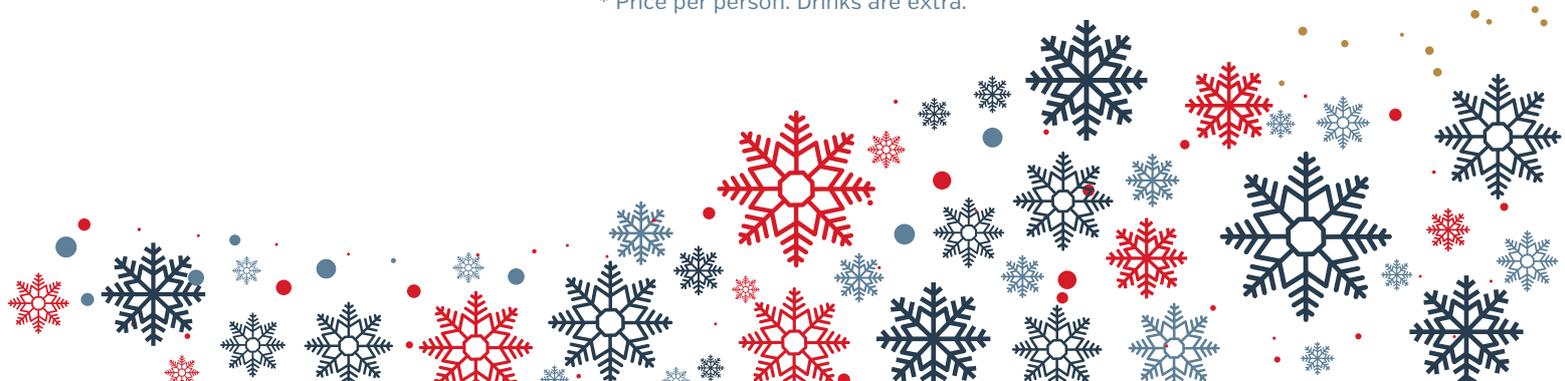
Tarte Bourdaloue aux poires et amandes servie avec glace au yaourt  
et son coulis de fruits rouges.

Bourdaloue tart with pear and almond, served with yoghurt ice cream and red fruit coulis.

42 €\*

\* 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 2024

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

### *Amuse-bouche & Entrée - Appetizers & Starter*

Mini-tartelette au fromage frais aux herbes et noix.  
Saumon mariné aux agrumes, mousse d'avocat et chips de betterave.

Mini tart with a herbal cream cheese filling and walnuts.  
Citrus marinated salmon, with an avocado mousse and beetroot crisps.

### *Soupe - Soup*

Velouté de butternut rôti servi avec brisures de marrons glacés et croustons à l'ail.  
Roasted butternut cream soup served with glazed chestnuts and garlic croutons.

### *Plat de résistance de viande - Main Course with meat*

Filet de bœuf rôti aux morilles et sauce au vin rouge,  
pomme paillason à l'huile de truffe et julienne de légumes d'hiver.

Roasted beef fillet with morels and red wine sauce,  
potato pancake with truffle oil and julienne of winter vegetables.

### *ou Plat de résistance de poisson - Main Course with fish*

Pavé d'omble chevalier rôti, servi avec une crème au citron vert et aneth,  
écrasé de pomme de terre au beurre persillé et poêlée de carottes au thym et miel.

Roasted Arctic char steak with a lime and dill cream,  
served with smashed potatoes with parsley butter and honey and thyme sautéed carrots.

### *Fromage - Cheese*

Assiette de fromages savoyard : chevrotin, abondance et tomme de Savoie.  
Platter of local cheese : goat's cheese, abondance et savoyard tomme.

### *Dessert - Dessert*

Éclair au chocolat praliné, brisure de noisettes caramélisés et sauce chocolat.  
Praline chocolate éclair with caramelized hazelnuts and chocolate sauce.

75 €\*

\* 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.