



**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 du Réveillon de Noël, 24 Décembre 2025

Dîner servi de 19h00 à 22h00

Christmas' Eve Menu, 24th December 2025

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

Entrée - Starter

Feuilleté de Saint-Jacques, poireaux et champignons.

Puff pastry with scallops, leeks and mushrooms.

Plat de résistance - Main Course

Coq au vin, polenta au comté, carottes au miel et romarin.

"Coq au vin", polenta with comté cheese, honey and rosemary carrots.

Fromage - Cheese

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

Local cheese plate (reblochon and tomme de Savoie).

Dessert - Dessert

Tarte campagnarde aux pommes et amandes, glace bulgare.

Apple and almond countryside style tart and yoghurt ice cream.

45 €*

* Prix par personne. Boissons en supplément.

* Price per person. Drinks are extra.



Menu de Noël, 25 Décembre 2025

Déjeuner servi de 12h00 à 14h30

Christmas Menu, 25th December 2025

Lunch served from 12:00 to 14:30

Entrée - Starter

Croustilles d'escargots au beurre persillé et chiffonnade de salade.

Escargots in pastry shell with parsley butter and shredded salad.

Plat de résistance - Main Course

Noix d'entrecôte rôtie, sauce bordelaise, gratin dauphinois et pois gourmands.

Roast beef ribeye, red wine sauce, potato gratin and snow peas.

Pause gourmande - Gourmet break

Colonel [sorbet citron et vodka].

Colonel [lemon sorbet and vodka].

Desserts - Desserts

Entremet aux myrtilles et biscuit aux amandes.

Blueberry entremet with almond biscuit.

36 €*

* Prix par personne. Boissons en supplément.

* Price per person. Drinks are extra.



Menu du Réveillon du jour de l'an

Dîner servi de 19h00 à 22h00

New Year's Eve Menu, 31st December 2025

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

Amuse-bouche - Appétizers

Mini toast mousse de foie gras et magret séché, mini toast saumon et crème d'aneth.
Foie gras mousse and cured duck toast, salmon and dill cream toast.

Entrée - Starter

Gambas grillées au beurre persillé sur lit de poireaux et émulsion de paprika.
Grilled king prawns with parsley butter and creamy leeks and paprika foam.

Soupe - Soup

Crème Dubarry et croutons à l'ail et son émulsion à la truffe.
Creamy cauliflower soup with garlic croutons and truffle foam.

Plat de résistance de viande - Main Course with meat

Épaule d'agneau confite et sauce vin rouge, pommes duchesse et courge butternut rôtie.
Lamb shoulder confit and red wine sauce with "duchesse" potatoes and roasted butternut.

ou Plat de résistance de poisson - Main Course with fish

Filet de flétan au beurre blanc, riz au paprika et compotée d'endives.
Halibut fillet with white butter, rice with paprika and stewed endives.

Pause gourmande - Gourmet break

Colonel (sorbet citron et vodka).
Colonel (lemon sorbet and vodka).

Dessert - Dessert

Croustillant maison au chocolat noir avec copeaux de chocolat blanc et coulis de fruits rouges.
Homemade chocolate crispy entremet with white chocolate shavings and red fruit coulis.

85 €*


* 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.