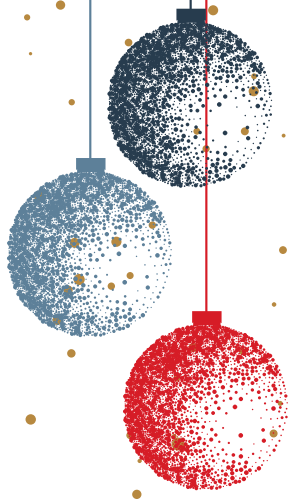
POINTE ISABELLE
HOTEL - BAR - BISTRO
CHAMONIX

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 2026

Dîner servi de 19h00 à 22h00

Christmas Eve Menu, 24th December 2026

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

45 €*

Entrée - Starter

Escalope de foie gras poêlée et crème balsamique, chutney de figues et toasts.

Pan-seared foie gras with balsamic cream, served with fig chutney and toasts.

Plat de résistance - Main Course

Rôti de chapon farci aux morilles, sauce au vin rouge,
accompagné de pommes de terre Hasselback et de purée de carottes.

Roast capon with morel stuffing and red wine sauce,
garnished with Hasselback potatoes and carrot purée.

Fromage - Cheese

Assiette de fromages : Saint-Nectaire, reblochon et Saint-Marcellin.

Cheese plate with Saint-Nectaire, Reblochon and Saint-Marcellin.

Dessert - Dessert

Tarte Bourdaloue (poires et amandes), servie avec une glace à la vanille
et un coulis de fruits rouges.

Pear and almond tart served with vanilla ice cream and red fruit coulis.

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

Menu de Noël, 25 décembre 2026

Déjeuner servi de 12h00 à 14h30

Christmas Menu, 25th December 2026

Lunch served from 12:00 to 14:30

40 €*

Entrée - Starter

Carpaccio de magret séché, servi avec des figues rôties.
Duck breast carpaccio served with roasted figs.

Plat de résistance - Main Course

Épaule d'agneau confite et son jus persillé, gratin dauphinois et fondue de poireaux.
Lamb shoulder confit with parsley sauce, potato gratin and creamy leeks.

Pause gourmande - Gourmet break

Trou normand au sorbet clémentine et Cointreau.
Clementine sorbet and Cointreau.

Dessert - Dessert

Entremets aux framboises et biscuit au chocolat.
Raspberry and chocolate mousse cake.

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

Menu du réveillon du Nouvel An, 31 décembre

Dîner servi de 19h00 à 22h00

New Year's Eve Menu, 31st December 2026

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

90 €*

Amuse-bouche - Appetizer

Mini-toasts de mousse de foie gras et de mousse de saumon à l'aneth.

Mini toasts with foie gras mousse and salmon dill mousse.

Entrée - Starter

Brochette de Saint-Jacques poêlées sur un lit de fondue de poireaux, sauce aux agrumes.

Pan-seared scallops on a skewer, served with creamy leeks and a citrus fruit sauce.

Soupe - Soup

Velouté de champignons, crème d'ail noir et croûtons.

Creamy mushroom soup with black garlic cream and croutons.

Plat principal, viande - Meat Main Course

Paleron de veau confit, sauce au vin rouge et romarin, gratin dauphinois et fagot de haricots verts au bacon.

Veal paleron confit with red wine and rosemary sauce, potato gratin and bacon-wrapped green beans.

ou Plat principal, poisson - Fish Main Course

Omble chevalier et sa crème d'aneth, chou-fleur croustillant au paprika, compotée de fenouil et purée de petits pois.

Arctic char with dill cream, served with crispy paprika cauliflower, fennel compote and sweet pea purée.

Pause gourmande - Gourmet break

Sorbet poire et Williamine.

Pear sorbet and Williamine.

Dessert - Dessert

Entremets croustillant au chocolat et au praliné, accompagné d'un coulis de fruits rouges.

Crispy chocolate and hazelnut mousse cake with red fruit coulis.

* Prix par personne. Boissons en supplément.
Un acompte de 50 % vous sera demandé pour confirmer votre réservation.
Price per person. Drinks are extra.
We ask for a 50% deposit to confirm your reservation.