

GRANDES TABLES

- De 10 à 25 personnes -



CHALET DES ÎLES



Au Chalet des Îles,

les grandes tablées prennent
tout leur sens.

Pensées pour être partagées, elles célèbrent le plaisir d'être ensemble dans un cadre **hors du temps**, où chaque détail est au service d'un moment fluide, élégant et convivial.

Pour vos groupes de **10 à 25 personnes**, nous proposons une expérience autour de la cuisine de Pierre Chomet, généreuse, de saison et résolument contemporaine.

Le menu **Légende de l'Île** a été imaginé.
Une signature inspirée de l'esprit du lieu.

Un service dédié accompagne votre table,
pour que vous n'ayez plus qu'à profiter
pleinement de l'instant.

***“C'est cette richesse de facettes que j'ai
souhaité traduire à travers chacun des
plats de ces menus, en respectant bien sûr
la nature et
le rythme des saisons.”***

Le chef, Pierre Chomet

LÉGENDE DE L'ÎLE -

ENTRÉES

Saumon mariné à cru, vinaigrette ponzu
ou
Burrata, roquette et condiments fraises pistaches

PLATS

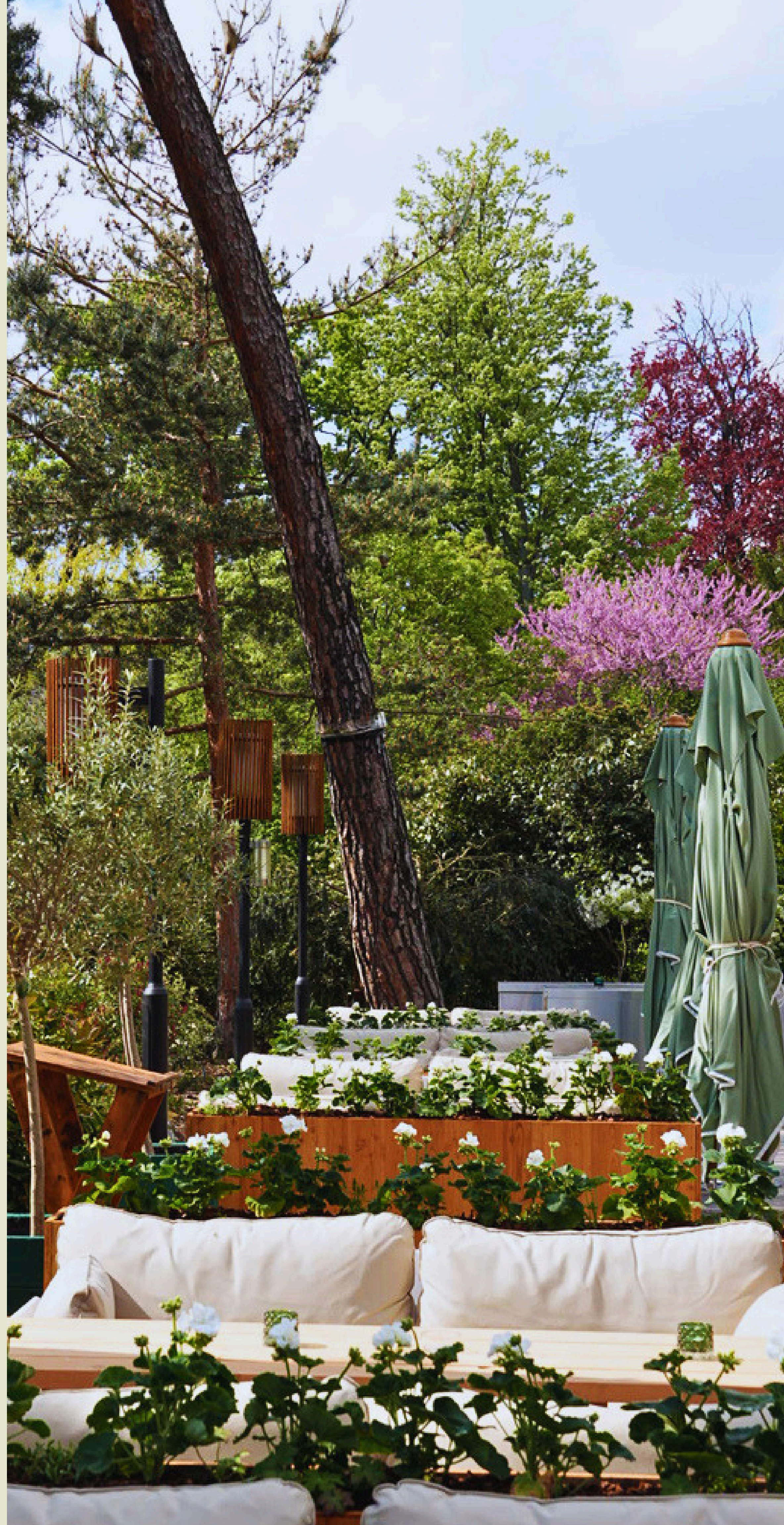
Daurade snackée à l'unilatérale, légumes printaniers,
beurre blanc au poivre de Timut
ou
Volaille fermière, curry de légumes, jus corsé et riz

DESSERTS

Éclair caramel beurre salé
ou
Mi-cuit chocolat de Madagascar,
biscuit cacao et fleur de sel
ou
Fraisier, confit de fraises verveine et fraises fraîches

BOISSONS

Coupe de Champagne - **offerte par la maison**
Eaux et cafés
--



ISLAND LEGEND -

APPETIZERS

Cured salmon, ponzu vinaigrette
or
Burrata, arugula, and strawberry-pistachio
condiments

MAIN COURSES

Pan-seared sea bream, spring vegetables, Timut
pepper beurre blanc
or
Chicken, vegetable curry and rice

DESSERTS

Salted butter caramel éclair
or
Madagascar chocolate mi-cuit,
cocoa biscuit with fleur de sel
or
Strawberry cake, strawberry and verbena confit,
and fresh strawberries

DRINKS

Glass of Champagne - on the house
Water and coffee

--

