



**Au plus près de l'Altiport et du Golf de Méribel...
il est un Chalet qui n'attend plus que vous...**

Delphine et Matthieu vous accueillent au Blanchot !

**Dans ce cadre d'exception... confort, décontraction, dépaysement,
repos sont au rendez-vous...**

**Et pour titiller vos papilles, une cuisine simple, équilibrée,
composée essentiellement de produits frais et régionaux.**

Ouvert tous les jours midi et soir



**Closest to Méribel's Altiport and Golf course... Le Blanchot chalet awaits you
Delphine and Matthieu welcome you to their restaurant !**

With an exceptional scenery... comfort, relaxation and leisure are on the program

**Here you will find a simple and healthy cuisine,
using essentially fresh and local produce.**

Open every day

C'EST L'HEURE DE L'APERU !



Prix Nets - Service Compris

Le Saucisson de Savoie - 9€
Le Pot de Terrine du Père Rullier - 12€
La Cagette de Cochonnailles - 22€
La Planche de Fromages de Savoie Affinés par la Cave de Rognaix - 16€

La Véritable Burrata Crémeuse, Huile d'olive - 12€ 
Les P'tits Pots à Tartiner du Blanchot, - 12€
Le Mix Asiatique Nems et Rouleaux de Printemps - 16€

POUR SE METTRE EN APPETIT

Poke Bowl du Blanchot - 12€ 
Salade César du Blanchot - Petite 14€ ou Grande 22€
Salade Romaine, poulet, croûtons, parmesan, tomates cerises, pomme granny smith, pesto, anchois
Tartare Dorade et Crevettes, Avocat et Pamplemousse, Sauce Soja Yuzu - 18€
Œuf Poché, Crème Pain Grillé, Brunoise de Beaufort, Pancetta - 12€
Rouleaux de Printemps aux Crevettes, Sauce Cacahuètes - 16€
Feuille de riz, chou rouge, chou blanc, carotte, salade, pousses de soja, crevette, coriandre

LES PLATS

Curry de Légumes, - 22€ 
Riz rond, Petits pois, Pois Gourmands, Courgette au Lait de Coco, Pois Chiches
Filet de Bœuf, Purée Petit Pois Wasabi, Jus Brun, Frites maison - 36€
Volaille Fermière, Vierge Agrumes, Purée de Céleri - 28€
Magret de Canard Fermier, Jus Myrtilles, Polenta Crémeuse - 28€
Tartare de Bœuf au Couteau, Frites Maison - 26€
Pâtes Fraîches Maison, Écrevisses, Emulsion Basilic - 24€
Filets de Rougets, Vierge Olives, Purée de maïs et Courgette - 26€
Filet de Turbot, Sauce Génépi, Salade Croquante de Fenouil - 28€

LES SPECIALITES

La Fondue Savoyarde au Beaufort Comté - 30€
Servie avec Charcuteries et Salades
La Raclette Fermière Affinée par la Cave de Rognaix - 32€ (Minimum 2 pers)
Servie avec Charcuteries, Pommes de Terre et Salades

LES FROMAGES

Assiette de Fromages de Savoie Affinés par la Cave de Rognaix - 12€

LES GOURMANDISES

Desserts élaborés par Notre Chef Pâtissier

Caprice Sucré du Jour - 12€

Prix Nets - Service Compris

Le Café Gourmand- 16€

Coupe Colonel Bien Arrosée !- 14€

L'Abricot Nougat

Mousse au Nougat de Montélimar, compotée d'Abricot Bergeron et Biscuit Amande - 14€

Cassis Framboise

Cheesecake, Biscuit Croustillant, Confit Cassis Framboise, Crème fouettée Citron - 14€

Citron Yuzu

Tartelette, mousse Citron Yuzu, Meringue légère - 14€

Chocolat Noisette

Mousse au Chocolat, Biscuit Chocolat Noisette, Croustillant Praliné et Croquant Noisette - 14€

La Fraise

Crème Légère Vanille, Confit de Fraise, Fraises Fraîches et Pistaches concassées- 14€

Glace Maison au Choix

La Palette 1 parfum- 4€

La Palette 2 parfums- 8€

La Palette 3 parfums- 12€

Glace: Vanille, Chocolat, Pistache, Nougat, Noisette, Rhum-Raisin, Yaourt

Sorbet: Framboise, Myrtille, Citron, Coco, Passion, Litchi, Abricot

Sur Commande à emporter: Tarte Myrtille, Tarte Framboise et Entremet

Nos glaces maison sont à la vente en bac :

1 litres- 18€

2,5 litres- 32€

MENU ENFANT – 16€

Sirop à l'eau

+

Steak Haché **ou** Emincé de Poulet

Garniture au choix :

Pâtes Fraîches **ou** Frites Maison **ou** Légumes

=

Glace Vanille ou Chocolat

