



LE PRIEURÉ
CHAMONIX

BEST MONT-BLANC
UNIQUE MOUNTAIN HOTELS

18h30 - 21h15

Buffet de hors-d'oeuvres 24€

Soupe à l'oignon, potage du jour, entrées chaudes et froides, salades composées....

Buffet de desserts maison et sélection de fromages. 14€

Une Carte de plats réconfortants
dans un esprit “Bistrot Lyonnais”

Toujours notre sélection de pâtes

ainsi que :

Fondue Savoyarde aux 3 fromages 25€

Fondue Savoyarde complète aux 3 fromages 31€

Raclette traditionnelle 31€



LE PRIEURÉ CHAMONIX

Les plats

BEST MONT-BLANC
UNIQUE MOUNTAIN HOTELS

Filet de poulet au vin jaune et morilles en cocotte, petits légumes.

29€

Chateaubriand de bœuf jus corsé au poivre de Tellicherry et tomates séchées, pommes mitrailles et purée de carottes aux épices.

32€

T.bone de porc 500grs sauce café de paris, frites rustiques.

29€

Poitrine de veau confite au miel des Aravis, thym et citron.

26€

Chou farci aux légumes de saison, bouillon de légumes aux shiitakes.

24€

Quenelle de brochet 330grs à la lyonnaise, sauce crustacée, petite salade verte.

29€

Saumon laqué au miso, purée fèves et céleri.

26€

Les pâtes :

Gratin de macaroni au homard, sauce homardine.

32€

Tagliolini à l'encre de seiche aux crevettes, tomate, persillade.

20€

Cannellonis gratinés à la Fontina, fromage frais de brebis, coulis de tomate.

22€

Linguines sautées aux légumes .

20€

Linguines sauce au choix : tomate, crème de parmesan, pesto.

18€

à partir du 28 novembre 2025



La Demi-pension

Buffet de hors-d'oeuvres

Soupe à l'oignon, potage du jour, entrées chaudes et froides,
salades composées....

au choix:

1 suggestion viande (chaque jour différente)

ou

1 suggestion poisson (chaque jour différente)

ou

Linguine aux légumes ou crème de parmeson ou au pesto
ou

Tagliolini à l'encre de seiche aux crevettes, persillade
ou

Cannelloni au fromage de chèvre frais et herbes

Buffet de desserts maison et sélection de fromages.

Alternative formule Savoyarde:

Fondue Savoyarde aux 3 fromages

ou

Fondue Savoyarde complète aux 3 fromages
ou

Raclette traditionnelle

Buffet de desserts maison

18h30- 21h15