



MENU DE NOËL

Entrée à partager

Huîtres au jus de concombre et wasabi

Noix de Saint-Jacques poêlées, servies avec un coulis de betterave
et une vinaigrette au citron

Foie gras poêlé, servi avec une vinaigrette de figes

Velouté de potimarron avec des éclats de châtaignes
et une émulsion de truffe

Plat

Filet de bar rôti, sauce au beurre blanc et caviar
accompagné de légumes croquants
et de purée de céleri-rave.

OU

Tournedos de veau à la crème de morilles,
pommes de terre dauphines

Les fromages

Assortiment de fromages de Noël,
confitures et miel des Alpes, pain du village Focaccia

Le dessert

La bûche de Noël

— 288 € —



MENU DU NOUVEL AN

Entrée à partager

Carpaccio de veau à la truffe fines tranches de veau avec une huile de truffe, roquette, parmesan et câpres

Salade de homard et haricots verts

Pâté en croûte de volaille et foie gras

Cœuf parfait aux champignons sauvages et crème de thym

Premier plat

Ravioli de foie gras et truffes, sauce au vin rouge

OU

Risotto au Champagne et aux langoustines

Deuxième plat

Filet mignon du veau en croûte d'herbes, purée de céleri et sauce à l'estragon

OU

Homard rôti, accompagné d'une émulsion crémeuse à la bisque de homard et parfumé à l'estragon

Les fromages

Assortiment de fromages, confitures et miel des Alpes, pain du village Focaccia

Le dessert

L'horloge tourne au Dulcey Valrhona

— 388 € —