CHALET ROYALP
HÔTEL & SPA

menu

Buffet du 31 décembre

ENTRÉES

Bar à huîtres Gillardeau n° 3, vinaigre à l'échalote
Queue de homard en carpaccio, sauce cardinal
Tartelette de thon aux agrumes et citron caviar
Caviar de la maison Petrossian, blinis et condiments
Langoustine panée, émulsion de beurre blanc
Gravlax de saumon suisse aux herbes et poivre rouge
Velouté de panais à la vanille
Foie gras au vin de paille et chutney de fruits
Brochettes de bœuf wagyu laquées au miel et au soja
Saint-Jacques à la plancha, réduction passion vanillée

PLATS

Filet de bœuf Wellington à la truffe, sauce au porto
Filet de bar cuit à la vapeur, sauce au vin jaune
Cannelloni aux champignons et aux légumes racines, sauce végétale
Pommes de terre écrasées à la truffe et au beurre demi-sel
Chou-fleur en fleurettes rôties, miel et curry doux
Haricots verts en persillade

DESSERTS

Plateau de fromages des alpages voisins
TiramiSuisse à la liqueur de sapin
Entremets chocolat blanc, coco et passion
Tartes aux fruits de saison
Fontaine de chocolat, brochette de fruits, guimauve
Mont-Blanc châtaigne et cassis
Chocolats et macarons du Nouvel An