CHALET ROYALP
HÔTEL & SPA

menu

Buffet du 24 décembre

ENTRÉES

Le Roi
Foie gras de canard au vin de paille, figues fraîches et sa brioche

L'Indémodable
Pâté en croûte de Noël et noisettes vaudoises

Le Délicat
Velouté de potimarron aux éclats de châtaignes

La Réconfortante
Croûte aux fromages de nos alpages et au vin blanc

Le Classique
Saumon en Bellevue, mayonnaise au yuzu

Le Rafraîchissant
Plateau de fruits de mer : langoustine, huîtres, gambas, crabe royal, sauce cocktail

L'Exotique
Ceviche de daurade aux fruits de la passion

La Raisonnable
Assiette de crudités

PLATS

Quasi de veau cuit 7 heures, sauce aux morilles et vin jaune

Filet de sandre suisse cuit vapeur, beurre blanc au citron vert

Volaille de la Gruyère, sauce poulette et châtaignes

Gratin dauphinois

Courge rôtie, glacée au miel du Royalp

Brocolis vapeur aux amandes

DESSERTS

L'Indémodable
Bûche de Noël déclinée en différentes saveurs

Le Gourmand
Paris-villars au praliné vaudois et citron caviar

Le Léger
Carpaccio d'ananas et noix de coco torréfiée

La Raisonnable
Salade de fruits du moment, vanillée