MENU
RÉVEILLON DE NOËL

90€ /pers.

COCKTAIL DE NOÊL
ET AMUSES-BOUCHES

BUFFET DE FRUITS DE MER

huitres, crevettes roses et grises, langoustines, bulots,
pinces de crabe, saumon fumé, terrine de poissons, soupe de coquillages, médaillon de langouste...

PLATS AU CHOIX :

Chapon roti, farce au foie gras et truffes
légumes glacées au miel de Savoie

ou

Filet de turbot poché, crème de chataignes, girolles
purée de céleri à l'huile de noisette

QUENELLE DE BLEU DE BONNEVAL

Fruits et noix sur sablé au romarin
compotée de rhubarbe, mesclun à l'huile d'olive.

JOYEUX noel

DESSERT

bûche surprise de noêl

CAFÉ/THÉ
MIGNARDISES

Merry Christmas

LE PRIEURÉ
CHAMONIX

CHRISTMAS EVE MENU

90€ /pers.

CHRISTMAS COCKTAIL AND APPETISERS

SEAFOOD BUFFET

Oysters, shrimp, langoustines, crab, smoked salmon, fish terrine, shellfish soup, lobster medallion...

MAIN COURSE TO CHOOSE

Roasted capon, stuffed with foie gras and truffles
glazed vegetables with Savoie honey

or

Poached turbot fillet, cream of chestnut, chanterelle mushrooms
celery purée with hazelnut oil

BLEU DE BONNEVAL CHEESE QUENELLE

Fruits and nuts on rosemary shortbread
rhubabrb compote, mesclun salad with olive oil.

JOYEUX noel

DESSERT

Yule log

FINAL TOUCHES: COFFEE/ TEA AND PETITS FOURS

Merry Christmas

LE PRIEURÉ CHAMONIX