

Menu NOUVEL AN

Amuse - Bouche

Tartare de Saint-Jacques Accompagné de Mangue et d'Agrumes
Scallop Tartare Served with Mango and Citrus

95€

Entrée - Starter

Terrine de Foie Gras aux Quatre Épices
Accompagnée d'un Chutney de Saison
Foie Gras Terrine with Four-Spice Seasoning
Served with Seasonal Chutney



Plat - Main Course

Filet de Saint-Pierre Rôti au Sautoir Accompagné d'un Risotto
d'Épeautre et d'une Émulsion au Champagne
Pan-Roasted John Dory Fillet Served with Spelt Risotto
and Champagne Emulsion

Et - And

Rôti de Chapon aux Truffes Accompagné d'une Purée
de Vitelottes et d'une Émulsion au Cidre
Roasted Capon with Truffles Served with Vitelotte Potato Purée
and Cider Emulsion



Fromage - Cheese

Faisselle de la Région Accompagnée de Crème et de Fines Herbes
Local Fresh Curd Cheese Served with Cream and Fine Herbs

Ou - Or

Terrine de Bleu de Savoie Accompagnée de Poire et de Noix
Terrine of Bleu de Savoie Served with Pear and Walnuts

Dessert

Sphère Surprise au Chocolat et au Fruit de la Passion
Chocolate and Passion Fruit Surprise Sphere

NOUVEL AN

Menu enfant

40€



Entrée - Starter

Bouchée à la Reine au Jambon et aux Champignons
Ham and Mushroom Vol-au-Vent

Plat - Main Course

Pavé de Saumon Grillé,
Frites de Patates Douces et Fagot de Haricots Verts
Grilled Salmon Fillet, Sweet Potato Fries
and Green Bean Bundle

Ou - Or

Suprême de Volaille, Sauce Crème,
Gratin Dauphinois et Fagot de Haricots Verts

Chicken Supreme with Cream Sauce,
Gratin Dauphinois and Green Bean Bundle

Dessert

Bûche au Chocolat
Chocolate Yule Log

