HÉRITAGE
BISTRONOMIE ALPINE • MEGÈVE • 1920

MENU DU NOUVEL AN

JEUDI 31 DÉCEMBRE

CROMESQUIS DE TOMME DE SAVOIE
Chamipgnons et jus réduit
Tomme de Savoie cromesquis
Mushrooms and reduced sauce

•••

TRUITE FUMÉEAU BOIS D'OLIVIER, CHOU-FLEUR RÔTIE
Caviar de truite et beurre noisette au foin
Olive wood-smoked trout, roasted cauliflower
Trout caviar and hay-infused brown butter

•••

FOIE GRAS AU MARC DE SAVOIE, CIDRE
Pomme - Pain brioché au levain
Foie gras with Marc de Savoie and cider
Apple – Sourdough brioche

•••

SAINT-JACQUES SNACKÉES, COURGE MUSQUÉE
Beurre blanc à la vanille de Tahiti
Seared scallops, butternut squash
Beurre blanc with Tahitian vanilla

•••

PIGEONNEAU RÔTI, CÈPES CROZET AU SARRASIN
Céleri et jus corsé au Génépi
Roast squab, porcini mushrooms, buckwheat crozet
Celery and a full-bodied Génépi sauce

•••

GRANITÉ POMME VERTE - SAPINETTE
Légèreté de yaourt de Brebis
Green Apple Granita – Sapinette
Light and airy sheep's milk yoghurt

•••

SPHÈRE MYRTILLE ET CHOCOLAT 55% EQUATORIALE
Biscuit feuillantine et noisette
Equatorial blueberry and 55% chocolate sphere
Feuillantine and hazelnut biscuit

MENU 7 TEMPS - 190€ PAR PERSONNE

INFORMATIONS ET RÉSERVATIONS
+33 (0)4 50 21 25 03 | reservation@chalets-montdarbois.com

En raison de notre engagement à travailler des produits frais et de saison, le menu peut faire l'objet de légères adaptations.
Nous vous remercions de nous informer de toute allergie ou intolérance alimentaire lors de votre réservation.
Prix TTC en euros, service compris, hors boissons - Menu enfant sur demande
As we are committed to using fresh, seasonal ingredients, the menu may be subject to minor adjustments.
Please inform us of any food allergies or intolerances when making your reservation.
Prices include tax and service, excluding beverages - Children's menu available upon request

HÉRITAGE
BISTRONOMIE ALPINE • MEGÈVE • 1920

MENU DU NOUVEL AN

JEUDI 31 DÉCEMBRE

CROMESQUIS DE TOMME DE SAVOIE
Chamipgnons et jus réduit
Tomme de Savoie cromesquis
Mushrooms and reduced sauce

•••

VELOUÉ DE POTIMARRON ET LARD DE COLONNATA
Croutons
Cream of pumpkin soup with Colonnata bacon
Croutons

•••

DOS DE CABILLAUD, TAGLIATELLES FRAÎCHES
Crème citronnée et parmesan
Cod fillet, fresh tagliatelle
Lemon and Parmesan cream sauce

OU
OR

BALLOTINE DE POULET JAUNE, MILLEFEUILLE DE POMME DE TERRE
Sauce morille
Yellow chicken ballotine, potato millefeuille
Morel mushroom sauce

•••

COEUR COULANT CHOCOLAT AU LAIT 43%
Crème anglaise à la vanille de Tahiti
43% milk chocolate lava cake
Custard with Tahitian vanilla

MENU ENFANT - 50€ PAR PERSONNE

INFORMATIONS ET RÉSERVATIONS
+33 (0)4 50 21 25 03 | reservation@chalets-montdarbois.com

En raison de notre engagement à travailler des produits frais et de saison, le menu peut faire l'objet de légères adaptations.
Nous vous remercions de nous informer de toute allergie ou intolérance alimentaire lors de votre réservation.
Prix TTC en euros, service compris, hors boissons - Menu enfant sur demande
As we are committed to using fresh, seasonal ingredients, the menu may be subject to minor adjustments.
Please inform us of any food allergies or intolerances when making your reservation.
Prices include tax and service, excluding beverages - Children's menu available upon request