

# MENU DU REVEILLON

90€

Par personne

Coupe de champagne  
et planche apéritif



## MISE EN BOUCHE

Quenelle d'omble chevalier  
et bouillon d'écrevisses

## ENTRÉE

Duo de foie gras

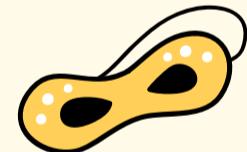
Terrine de foie gras du chef comme un nougat et pain perdu  
et cromesquis de foie gras chaud



## POISSON

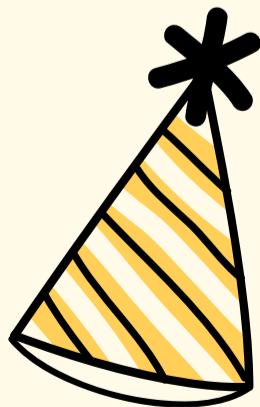
Noix de Saint-Jacques snackées, topinambours et salsifis, champignons  
du Grand-Bornand et jus de carcasse réduit

## VIANDE



Filet de boeuf dans l'Aubrac, sauce périgourdine, copeaux de truffes,  
légumes fondants et gnocchis à la truffe fraîche

## PLANCHE DE FROMAGES



## DESSERT

Pomme de pin marron, myrtille et vanille

À SUIVRE

Mignardises

