



les fermes de Marie



Réveillon de Noël

MERCREDI 24 DÉCEMBRE 2025

Velouté de topinambours
aux truffes Melanosporum.

Foie gras de canard aux mendiants,
condiment aux baies rouges.

Noix de Saint-Jacques bretonnes,
crème au caviar Baeri.

Chapon fermier rôti de la Maison Miéral,
chou farci à la châtaigne.

Reblochon à la crème de truffes noires,
salade frisée aux noix de Savoie.

Buchette Mont-Blanc glacée,
poire et marron, confit de sureau.
Mignardises.

INFORMATIONS & RÉSERVATION

+33 4 50 93 03 10 . restaurant@fermesdemarie.com

280€ pour les adultes et les enfants résidents avec petit-déjeuner
ou pour les non résidents. Hors boissons.

