



LES FERMES DE MARIE

Réveillon de Noël

JEUDI 24 DÉCEMBRE 2026

Velouté de châtaignes et champignons sauvages
à la truffe noire Melanosporum.

Foie gras de canard et fine gelée de Roussette de Savoie,
condiment d'airelles sauvages aux baies rouges.

Noix de Saint-Jacques juste saisies,
crème légère de vodka et caviar Baeri, Maison Kaviari.

Chapon fermier rôti de la Maison Miéral,
chou farci aux cèpes dorés à la caffè, marrons caramélisés.

Reblochon à la crème de truffe noire Melanosporum,
salade de chicorée aux noix de Savoie.

Buchette à la myrtille,
petites meringues croquantes.

Mignardises.



LES FERMES DE MARIE
INFORMATIONS & RÉSERVATIONS

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

290 € pour les adultes et les enfants de plus de 12 ans.
250 € pour les enfants de 3 à 12 ans (100 € pour les enfants séjournant à l'hôtel en B&B).
Suppléments offerts pour un séjour en demi pension.
Hors boissons.