

LES FERMES DE MARIE

Réveillon du Nouvel An

JEUDI 31 DÉCEMBRE 2026

Canapés :
Tartelette de champignons et truffe noire Melanosporum.
Saint-Jacques à la crème légère de vodka et œufs de brochet.
Mi-cuit de bœuf au raifort, pickles d'échalotes.

Crabe Royal, céleri croquant à la livèche
et Granny Smith.

Pressé de foie gras de canard à la truffe noire Melanosporum,
topinambours rôtis au feu de bois.

Bar sauvage rôti, caviar Oscietre Prestige, Maison Kaviari,
beurre mousseux citronné au Comtes de Champagne.

Filet de veau fermier aux morilles,
sauce Vin Jaune d'Arbois, pommes fondantes.

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

Poires confites, crumble d'amandes,
Poiré de Savoie et chocolat blanc.

Mignardises.



LES FERMES DE MARIE
INFORMATIONS & RÉSERVATIONS

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

450 € par personne. Hors boissons.
Suppléments inclus pour un séjour en demi-pension. Hors boissons.