RELAIS MONT-BLANC

R

CUISINE DES ALPES

Réveillon du Nouvel An

JEUDI 31 DÉCEMBRE 2026

Omble Chevalier mariné aux agrumes,
caviar Oscietre Prestige, Maison Kaviari.

Marbré de foie gras de canard,
poires confites au « Bon Lait de Megève ».

Saint-Jacques à la truffe noire Melanosporum,
en coquille lutée.

Filet de bœuf fumé minute au thym,
poêlée de cèpes et de girolles.

Vacherin d'Abondance,
flambé au Génépi, servi à la cuillère.

Poire, crumble d'amandes,
Poiré de Savoie et chocolat blanc

Mignardises.



HÔTEL MONT-BLANC
INFORMATIONS & RÉSERVATIONS

+33 4 50 21 20 02 - restaurant@hotelmontblanc.com

350 € par personne. Hors boissons.