



NOUVEL AN

Menu du 31 Décembre 2024

165 €

AMUSE-BOUCHES

Velouté de châtaigne et jambon de pays
Cuillère de tartare d'avocat et agrumes
Croustade d'oignons confits au vin rouge
et tomme de Savoie

ENTRÉE

Foie gras, compotée de pommes caramélisées,
cannelle et pain d'épices, ou
Bisque d'écrevisses, ou
Tartare de légumes à l'huile de truffe

PLAT

Filet de bœuf sauce gingembre, pommes de terre
écrasées aux morilles, ou
Filet de lotte, sauce crémeuse au citron
et tagliatelles, ou
Cannelloni de légumes et tofu

ASSORTIMENT DE FROMAGES DE NOS MONTAGNES

DESSERT

Profiteroles au sorbet champagne, glaçage
chocolat au lait et champagne, ou
Cheesecake déstructuré à la gelée de
mandarine et sablé breton, sauce au vin chaud
de Savoie à la mandarine



BOISSONS INCLUSES

Un apéritif au choix du Sommelier
Accord mets et vins
Un café ou un thé
Digestif au choix du Sommelier