

RESTAURANT



Menu de Noël



Magenta de saumon mariné,
crème fouettée au citron vert,
blinis de pommes de terre à l'aneth
Marinated rainbow salmon, lime whipped cream,
potato blinis with dill



Chapon rôti, jus crémeux aux cèpes,
pommes vendangeur à la Tomme de Savoie,
embeurrée de choux verts

Roasted capon, mushroom cream sauce,
harvest apple with Tome de Savoie,
buttered green cabbage



Salade aux copeaux de Tomme de Savoie
Salad with shavings of Savoy cheese



Bûche glacée
Ice cream yule log

Happy New Year 2018

Amuse-bouche

Assortiment de canapés et de feuilletés

Appetizer

Assortiment of canapés and flaky pastries

Pressé de foie gras de canard au naturel,
pain d'épices et son chutney de pommes et poires de Savoie

Pressed duck foie gras naturel, gingerbread, apple chutney and pear chutney from Savoie

Pavé de veau rôti aux girolles, sauce blanquette à l'échalote
Gratin dauphinois et légumes de saison sautés au poêlon

Roasted veal steak with girolle mushrooms, shallot sauce

Dauphinois (garlic & cream) potatoes and sautéed seasonal vegetables

Cabécou rôti aux herbes, quelques feuilles

Roast young goat with herbs and garnish

Dessert gourmand de l'an neuf

Entremet aux agrumes, Douceur fraises des bois, Feuillantine au chocolat

Gourmet New Year's dessert

Citrus delights, Forest fruits, Leafy chocolate



Menu hors boisson
Prix nets, service compris