



HIVER
WINTER
18-19

LES 24 DÉCEMBRE
MENUS
DE

Noël



Christmas
MENUS

DECEMBER 24TH



WWW.MERIBEL.NET



2023

LE CLOSE UP

Foie gras et son caviar de myrtille
Foie gras and it's blueberry caviar

Risotto de rouget et sa crème de crustacés
Red mullet risotto with a sea food cream

Filet de boeuf à la sauce forestière
et son gratin dauphinois
Beef filet with a mushroom sauce and gratin potatoes

Croustillant au chocolat et sa mousse de marron
Crispy Chocolate cake and it's chestnut mousse

Menu Enfant / Children Menu

Saumon fumé à la crème d'aneth
Smoke salmon and it's dill cream

Pavé de rumsteck à la sauce forestière
et écrasé de pommes de terre
*Rump steak with a mushrooms sauce and home made
smashed potatoes*

Croustillant au chocolat et sa crème de marron
Crispy chocolate cake and it's chestnut mousse

Et bien sûr, un spectacle de magie rapproché
And of course a magic Close up



64€ adulte / adult
29€ enfant / child



+33 (0)4 79 00 74 69

TABLE DU RUITOR

Saumon fumé / Foie-gras mi-cuit / Huitres gratinées
aux petits légumes

Homard et Chair de Crabe aux Agrumes
Avocats et Endives, vinaigrette crustacés

Suprême de chapon aux écrevisses
Billes de légumes et Pommes de Terre cocottes

Croustillant de Reblochon à la Pomme Granny Smith
Salade Croustillante au Miel

Duo de Bûches Chocolat et Fruits Rouges



75€ adulte / adult
45€ enfant / child (-10)



+33 (0)4 79 00 48 48

SAVOY

Truite Arc-en-ciel en Gravlax,
Cru-cuit de Betteraves colorées
*Rainbow Trout Gravlax,
Coloured Beetroot raw & cooked*

Velouté de Châtaignes, Escalope de Foie
gras de Canard des Landes poêlé, émulsion
à l'Huile de Truffes blanches
*Creamy Chestnut soup, pan-fried Duck Foie gras,
White Truffle oil emulsion*

Filet de Sole rôti, déclinaison de Légumes oubliés,
Béarnaise aux Huîtres bretonnes
*Baked Sole fillet, assortment of old Vegetables,
Oysters bearnaise sauce*

Suprême rôti de Chapon jaune de l'Ain,
Mousseline de Cerfeuil tubéreux, jus des Sucrs truffé
*Roasted Capon supreme, Chervil roots mousseline,
Meat juice*

Bûche de Noël aux saveurs Exotiques
Exotic Christmas Yule

Gourmandises
Delicacies



70€ adulte / adult - 35€ enfant / child
Hors boissons / without drinks



+33 (0)4 79 55 55 50

L'HÉLIOS

Tartare de thon rouge au sésame
et caviar d'aubergine
Tuna sesame tartare, aubergine caviar

Queues de langoustines à la crème
de crustacés, chutney de figues
Grilled lobster tails with shellfish cream, fig chutney

Filet de chevreuil au jus de viande truffé,
choux vert aux giroles et marrons
*Deer fillet with truffle flavored gravy, green cabbage
with gironle mushrooms and chestnuts*

Plateau de Fromages de la fromagerie Gay
Cheese platter

Buchette de Noël de notre pâtissier
Christmas log cake by our pastry chef



50€
boissons non comprises
excluding drinks



+33 (0)4 79 24 22 42

LE 80

Huître Ostra Régale N°2
Pochée au Vinaigre de Cidre
Condiment Pomme - Échalote
*Ostra Régale N°2 Oyster
Poached in Cider Vinegar
Apple - Shallot Condiment*

Foie Gras de Canard
En Pressé, Confit Longuement aux
Épices de Noël Chips de Pain D'épices
*Duck Foie Gras
Confit in Christmas spices - Gingerbread Chips*

Volaille Fermière de Bresse
Rôtie à la Broche
Pommes Purée Mousseline à la Truffe Noire
Le Jus de la Cuisson Tranché
*Bresse Farm-Reared Poultry
Spit-roasted
Mousseline mashed potatoes with black truffle
Cooking juices*

Reblochon Fermier
En Fine Farce de Cèpes
Salade de Mâche à l'Huile de Noisettes
*Reblochon Fermier
Stuffed with Fine Cèpes
Lamb's Lettuce Salad with Nut Oil*

Bûche de Noël
Glacée aux Marrons - Meringue - Cassis
*Christmas Log
With Chestnuts - Meringue - Blackberry Liqueurs*

Menu Enfant / Children Menu

Dentelles de Saumon Gravelax
Crème Légère au Citron
*Dentelle of Salmon Gravlax
Lemon-Scented Cream*

Foie Gras de Canard
En terrine au Naturel, Pain Brioché
*Duck Foie Gras
Natural Terrine, with Brioche Bread*

Volaille Fermière de Bresse
À la Broche, Pomme Purée au Beurre, Jus de Cuisson
*Bresse Farm-Reared Poultry
Spit-Roasted, Buttered Mashed Potato, Cooking Juice*

Bûche
Chocolat - Vanille de la Réunion
*Christmas Log
Chocolate - Vanilla from Reunion Island*



105€ adulte / adult - 50€ enfant / child
Prix net hors boissons
Net Price without drinks



+33 (0)4 79 08 61 76

LA GRANGE

Foie Gras maison, avec sa compotée d'oignons
aux fruits rouges et ses toasts chauds
*Home made Foie Gras, Stewed onions
with Red berries and Hot toasts*

Ou Or
Saumon Gravelax
Gravelax Salmon

Ballotine de Volaille aux marrons,
jus aux marrons et gratin de courge
*Ballotine of Poultry with Chestnuts,
Chestnuts sauce and Gourd «au gratin»*

Ou Or
Filet de Fera, jus aux myrtilles et gratin de courge
*Whitefish fillet, with Bilberries
sauce and Gourd «au gratin»*

Bûche de Noël Chocolat Mandarine
Christmas Log Cake with Chocolate and Mandarin

Menu Enfant / Children Menu

Tartine chaude au fromage
Warm breads with cheese

Ou Or
Saumon Gravelax
Gravelax Salmon

Ballotine de Volaille aux Marrons, Purée maison
*Ballotine of Poultry with Chestnuts
Home made Purée*

Ou Or
Gratin de Ravioles
Small Ravioli «au gratin»

Bûche de Noël Chocolat Mandarine
Christmas Log Cake with Chocolate and Mandarin

Ou Or
Coupe de Glace
Ice cream



60 € adulte / adult - 25 € enfant / child
Services : 18h30 ou 21h00
Seating at 6.30 pm or 9.00 pm



+33 (0)4 79 08 53 19



105€ adulte / adult - 50€ enfant / child
Prix net hors boissons
Net Price without drinks



+33 (0)4 79 08 61 76

L'EKRIN

Les Frivolités de Noël
En Amuse-Bouche
Christmas Frivolities
«En Amuse-Bouche»

Le Foie Gras de Canard du Gers

Gers Duck Foie Gras
Confit en Lobe Entier au Grué de Cacao
Betteraves Cuites dans un Jus de Myrtilles
de l'Été Passé
Confit Whole in Cacao Nibs
Beet Cooked in a Summer Blueberry Sauce

Les Noix de Coquilles Saint Jacques

Scallops
Dorées au Poêlon - Topinambour Grillée
à la Réglisse - Fine Mousseline
Bouillon des Bardes Comme un
Fumet Monté à l'Huile de Café
Fried until Golden - Artichoke Grilled
in Liquorice - Fine Mousseline
Lardon Stock with a Hint of Coffee Oil

Le Chapon de Bresse

Bresse Poutry

Truffé sous la Peau, Poché puis Rôti en Cocotte au Foin

Les Cuisses en Boudin de Noël
Marrons et Céléris Confits Ensemble - Jus de la Cuisson
Lié d'un Beurre de Truffe
With Truffle Beneath the Skin,
Poached and Roasted in Hay Smoke
Thighs Cooked in a Christmas Black Pudding
Confit Chestnuts and Celery - Cooking Juice with
Truffle Butter

Le Brillat Savarin

Brillat Savarin

En Fine Farce de Truffe - Compotée de Coings à la Bergamote

Stuffed with Fine Truffles Compote
of Quince with Bergamot

La buche de Noël du kaïla

Kaila Chocolate Log
Mignardises - Confiteries - Chocolats
Sweets - Treats - Chocolates

GRAND COEUR

Fantaisie Autour du Saumon Gravlax Radis Roses et Noirs, Blinis

Fantasy Around Gravlax Salmon
Pink and Black Radish, Blinis

Foie Gras Frais de Canard au Naturel, Sirop de Porto Chutney de Figs Épicées, Pain au Levain

Duck Foie Gras, Port Wine Syrup
Spices Fig Chutney, Leavened Bread

Blanc de Saint-Pierre Braisé au Bouillon Safrané de Poissons de Roche Légumes de Provence Fondants

Braised John Dory Fillet
In Saffron Fish Broth
Soft Provençal Vegetables

Volaille de Bresse Rôtie au Tourne-Broche Cromesquis au Bleu de Bresse Jus d'Herbes aux Champignons de Paris "Bouton"

Asperges Vertes et Pommes Amandine
Roasted Bresse Chicken in a Spit
Fried Cromesquis in Blue Cheese
Herbs Jus with Button Mushroom
Green Asparagus and Amandine Potatoes

Fromages de Savoie et de Haute-Savoie

Savoie and Haute-Savoie Cheese

Bûche de Noël aux Marrons de Collobrières Coulis Vanille-Chocolat

Christmas Yule Log Cake of Chestnut from Collobrières
Coulis of Vanilla and Chocolate

Petits Fours du Père Noël

Petits Fours du Père Noël



180€



+33 (0)4 79 08 60 03



245€

Prix net hors boissons
Net Price without drinks



+33 (0)4 79 41 69 35