



# MENU DE LA SAINT-SYLVESTRE

## NEW-YEAR'S EVE MENU

### CHAMPAGNE

R&L LE GRAS - BRUT - BLANC DE BLANC  
et ses amuses-bouches  
GLASS OF CHAMPAGNE WITH "AMUSES BOUCHES"

### ENTRÉES

STARTER

*Duo de noix de saint-Jacques  
omble chevalier au gin du Mont-Blanc  
tarama de corail fumé au Genévrier  
panais croustillant*

*Hand dived scallops, artichoke like a gravelax  
tarama with smoked juniper and crisp parsnip*

---

*Ris de veau  
purée de poireaux brûlés  
champignons au safran*

*Calf sweetbread, burnt leek purée and saffron mushrooms*

### PLAT

MAIN COURSE

*Suprême de pigeon  
crème de foie de pigeon aux myrtilles  
tuile de sarrasin et sauce pigeon-noisettes*

*Pigeon supreme  
liver parfait with blueberries  
buckwheat tuile, pigeon and hazelnut sauce*

OU

*Truite en trois textures  
purée de céleri à l'orange sanguine  
sauce au vin blanc citronné*

OR

*Trout in three textures  
celery purée with blood orange  
white wine sauce with lemon*

### PRÉ-DESSERT

*Sorbet coing-géranium  
biscuit au chèvre*


*Quince and geranium sorbet, goat's curd biscuit*


### DESSERT

*Chocolat, café et bergamote  
Chocolate, coffee and bergamot*

150€

RÉSERVATION :

 04.50.54.38.68

 [contact@ledahu.ski](mailto:contact@ledahu.ski)