



LE CAP-HORN  
RESTAURANT CONTEMPORAIN  
CHAMONIX

## Joyeux Noël 2024 !

*En menu entrée + plat + dessert : 80€/pers (sans fromage)*

*Ou hors menu*

### ENTRÉES

Spicy Lobster Roll par Kazu, Mousse aux Zestes de Yuzu et Jalapenos,  
Truffe Fraiche, Bisque de Homard à l'huile de Truffe, Avocat et Caramel soja

25€

\*\*\*

Foie Gras cuit au Torchon, Brioche à la Châtaigne et Cramberries, Chutney Figue à l'Orange

25€

\*\*\*

« Petit Bateau » de Fruit de Mer

3 huitres de David Hervé, 3 Crevettes Roses, 10ogr de Bulots, 1 pince de Tourteau

25€

### PLATS

Suprême de Chapon Farcie à la Truffe, avec son jus, Mousseline de Courge Butternut et Poêlée  
de Choux de Bruxelles

45€

\*\*\*

Pavé de Flétan Sauvage (Atlantique) à la plancha, sauce vin blanc et ikura,  
Champignons Shimeji persillés, Poêlée de Topinambour

45€

\*\*\*

POUR 2 : Bar Bio farci aux crevettes et aux herbes

Salade tiède de pommes vertes, oignons, choux de Bruxelles, lardons,  
et vinaigrette yuzu beurre noisette

72€

### FROMAGE

Brillât Savarin à la Truffe Noire Fraiche, Chutney Maison, Crackers aux Graines  
(hors menu)

16€

### DESSERT

Bûche de Noël "Cap Horn" 10€