



MENU DU RÉVEILLON

130€ *

Brioche maison toastée aux pieds de cochon et persillade
Homemade crispy brioche with pig's trotters and parsley



Sucette de foie gras glacée au porto et noisettes, salade de mâche et vinaigrette noisette
Porto and hazelnuts glazed foie gras lollipops, lamb's lettuce salad and hazelnut dressing



Crudo de gambas, gelée de crustacé aux herbes,
Vierge de pommes Granny Smith et céleri, huile citronnée et basilic
*Crudo gambas, shellfish and herbs jelly;
Granny Smith apple and celeriac virgin sauce, lemon oil with basilic*



Pigeon en deux façons: le suprême rôti et la cuisse croustillante
Mousseline de céleri à l'huile de truffe et jus réduit
*Pigeon in two ways: the roasted supreme and the crispy leg
Celeriac muslin and truffle oil, reduced jus*



Brillat-Savarin truffé maison
Homemade truffled Brillat-savarin cheese



Dessert façon forêt noire
Like a black forest cake



Mini chou craquelin au crémeux citron
Mini lemon cream puff

* Boissons non incluses sauf une coupe Champagne / drinks not included except one glass of champagne

Pour toute demande de réservation veuillez nous faire parvenir
un e-mail contact@lamorraine-restaurant-chamonix.com
ou par téléphone au 04.50.21.18.13