



## MENU Des Fêtes



**Bouchées d'escargots aux noix**  
en amuse-bouche



**Assiette de foie gras Maison au vin moelleux**  
aux deux confitures (figue et oignons)  
et ses toasts

ou

**Terrine de Saint-Jacques**  
et saumon mariné à l'aneth



**Fricassée de chapon**  
au vin jaune et morilles  
Gratin dauphinois

ou

**Filet de Saint-Pierre,**  
émulsion au Champagne  
Gratin dauphinois



**Petite douceur rafraichissante**



**Fromage blanc aux myrtilles**

ou

**Chariot de fromage de Savoie**



**Dessert des fêtes au choix**  
(Buches maison, Vacherin maison...)



**Prix net : 55 euros, hors boisson**

**Menu servi le 25 décembre et le 01 janvier**



Bonnes fêtes  
et  
Bonne année à  
tous.



