

ROCKYPOP CHAMONIX - LES HOUCHES
ROCKYPOP CHAMONIX - LES HOUCHES
ROCKYPOP CHAMONIX - LES HOUCHES
ROCKYPOP CHAMONIX - LES HOUCHES
ROCKYPOP CHAMONIX - LES HOUCHES
ROCKYPOP CHAMONIX - LES HOUCHES
ROCKYPOP CHAMONIX - LES HOUCHES
ROCKYPOP CHAMONIX - LES HOUCHES
ROCKYPOP CHAMONIX - LES HOUCHES
ROCKYPOP CHAMONIX - LES HOUCHES

SPICE UP YOUR LIFE

The REVEILLON
* DE REVE *

HAPPY NEW YEAR

New Year's Eve menu 2024/2025

100€ par adulte avec une coupe de **CHAMPAGNE** | 50€ par enfant avec un **COCKTAIL**

Mise en bouche + entrée + plat + fromage + dessert

100€ per adult with a glass of **CHAMPAGNE** | 50€ per child with a **COCKTAIL**

Appetizer + starter + main course + cheese + dessert

MISE EN BOUCHE APPETIZERS

Amuse-bouches du Nouvel An

New Year's appetizers

LES ENTREES STARTERS

Ravioles de foie gras, consommé de bœuf


Foie Gras Ravioli in Beef Consommé

Ou / or

Noix de Saint-Jacques rôties, shiitake, émulsion ail noir

Roasted Scallops, Shiitake Mushrooms, Black Garlic Emulsion

Ou / or

Arancini au safran, crème de panais 

Saffron Arancini, Parsnip Cream

LES PLATS MAIN COURSES

Pigeon rôti sur le coffre laqué au miel, poivre de Sichuan, pomme Chamonix


Honey-Glazed Roast Pigeon with Sichuan Pepper, Chamonix Apple

Ou / or

Turbot snacké, nage coques au curcuma, coco Paimpol

Pan-Seared Turbot with Turmeric Cockles, Paimpol Coconut

Ou / or

Chou-fleur rôti à l'ail confit, mousseline de carotte à la lavande 

Roasted Cauliflower with Confit Garlic, Lavender Carrot Mousseline

LES FROMAGES CHEESES

Le buffet de fromages du Nouvel An

The New Year Cheese Buffet

LES DESSERTS DESSERTS

Le buffet de desserts du Nouvel An

The New Year Dessert Buffet

Consulter les allergènes
Check the allergens



* **CONCERT & DJ Set** *

18H30 - 02H00 | 6.30PM - 2AM