

BIÖZ  
NATURELLEMENT GOURMAND

# SAINT SYLVESTRE

## Menu

### AMUSE-BOUCHES

Macaron salé à la Tomme de Savoie & noisettes  
Mini croquette de pommes de terre et truffe noire  
Mini tartare de truite fumée des Alpes & pickles de légumes

### ENTRÉE

Foie gras mi-cuit & déclinaisons autour de la pomme

### POISSON

Ravioles ouvertes de langoustines, bouillon de crevettes grises  
infusé à la citronnelle

### PLAT

Magret de canard fumé maison, jus corsé au génépi,  
purée de topinambour  
Suggestion : Quelques éclats de poivre de Timut pour un parfum citronné

### FROMAGE

Mousse de Tomme de Savoie avec crumble de pain d'épices

### DESSERT

Sphère croustillante aux myrtilles, mousse légère de chocolat blanc  
& cœur coulant à la chartreuse

### MIGNARDISES

Truffes chocolat noir & sapin  
Madeleine au citron & thym de montagne  
Cubes de pâte de fruits aux baies sauvages  
& Coupe de Champagne servie à minuit

130€/personne

(Menu & Coupe de champagne rosé en apéritif)

