

Menu de Noël

Entrées

Froides

Truite en deux façons
gravlax et rillettes ou
crèmeux de pois maraîcher
confit citron aneth

Chaudes

Butternut en velouté
lard paysan braisé
chanterelles et cèpes
poêlées.

Plats

Poisson

Pavé de saumon
sauce onctueuse à l'aneth ou
polenta crémeuse au beaufort
légumes rôtis au beurre

Volaille

Suprême de chapon
basse température
sauce morilles
mariné gingembre
polenta crémeuse au beaufort
légumes rôtis au beurre

Desserts

Chocolat

Entremet « comme un Mars »
Biscuit chocolat ou
caramel beurre salé
mousse légère chocolat au lait

Fruits

Pavlova
Meringue suisse noisettes
chantilly coulis framboise
mangue fraîche

49,90€

Menu de Noël

Spécialités savoyardes

Raclette

ou

Fondue Savoyarde

Desserts

Chocolat

Entremet « comme un Mars »
Biscuit chocolat ou
Caramel beurre salé
Mousse légère chocolat au lait

39,90€

Fruits

Pavlova
Meringue suisse noisettes
chantilly coulis framboise
mangue fraîche