



# Menu de Noël

## Entrées

### Froides

Truite en deux façons  
gravlax et rillettes ou  
crèmeux de pois maraicher  
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

Caramel beurre salé

Mousse légère chocolat au lait

ou

### Fruits

Pavlova

Meringue suisse noisettes  
chantilly coulis framboise  
mangue fraîche

39,90€