



Menu de Noël, 25 Décembre 2024

Dîner servi de 19h00 à 22h00

Christmas Menu, 25th December 2024

Dinner served from 7:00PM to 10:00PM

Entrée - Starter

Brochette de Saint Jacques et gambas grillées,
sur un lit de poireaux fondant et crème au chorizo.

Scallop and king prawn skewer, on bed of leeks and chorizo cream.

Plat de résistance - Main Course

Filet de canette de barbarie, sauce cranberry,
servi avec un écrasé de pomme de terre au persil et mangetout au beurre.

Duckling fillet with cranberry sauce,
garnished with herbal smashed potatoes and butter mangetout.

Fromage - Cheese

Assiette de reblochon, tomme de Savoie et confiture de figes.

Platter of reblochon and savoyard tomme cheese served with fig jam.

Dessert - Dessert

Tarte Bourdaloue aux poires et amandes servie avec glace au yaourt
et son coulis de fruits rouges.

Bourdaloue tart with pear and almond, served with yoghurt ice cream and red fruit coulis.

42 €*

* Prix par personne. Boissons en supplément.

* Price per person. Drinks are extra.

